RICETTE BIMBY- FORUM CONTEMPORA
http://www.contempora.it/10.htm (16/02/2003)

PRIMI PIATTI

ARANCINI....9
ARROZ CON LECHE....29
CAPPELLETTI ALLA PERICLE....20
conchiglie ai fiori di zucca....33
Crema di asparagi....39
CREMA DI LATTUGA....4
CREMA DI LENTICCHIE ROSSE....16
CREMA DI POMODORO AI GAMBERONI....23
CREMA DI RADICCHIO....25
Crespelle ai carciofi di ARIAL....38
crespelle ai formaggi....32
crespelle con piselli....32
DITALONI ALLE MELANZANE....21
farfalle ai carciofi....33
FARFALLE CON POLPA DI GRANCHIO....23
FUSILLI ALLA SICILIANA....29
FUSILLI LIMONE....16
GAMBERONI CON RISO PILAF AL CURRY....27
GARAGANELLI AL RAGÙ DI MORTADE....13
Garganelli Colline e Panna....39
GHIRLANDA DI RISO E CAROTE....6
GNOCCHETTI DI RICOTTA....24
GNOCCHI ALLA ROMANA....30
GNOCCHI ALLA ROMANA AI CARCIOFI....23
GNOCCHI DI PATATE....28
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO....7
Gnocchi ripieni al formaggio....32
GNOCCHI VERDI SPECK E TREVISANA....7
lasagne agli asparagi....34
LASAGNE AI FORMAGGI....26
Lasagne al pesto....37
LASAGNE DI PANE CARASAU....10
LINGUINE AL PESTO CON GAMBERETI....22
MACCHERONCINI AL FUMÈ....19
MEZZE PENNE AI FORMAGGI....5
MINESTRA DI CECI E GAMBERI....6
MINESTRA DI FARRO....28
MINESTRA DI SPINACI....18
MINESTRA ESTIVA....16
NODINI DI SEMOLINO IN BRODO....6
PAELLA....29
PAELLA ALLA VALENCIANA....24
PALLE DI NEVE....14
PAPPARDELLE CON FAGIOLI....14

PASTA AL LIMONE.....17
PASTA AL POMODORO.....5
PASTA ALLA CENERE.....15
PASTA PER LA DOMENICA DELLE PALME.....26
PASTA PER PANE O PIZZA.....31
PASTA PER TAGLIATELLE O LASAGNE.....12
PASTICCIO DI TAGLIATELLE ED ASPARAGI.....20
PENNE ALLA RUSSA.....19
PENNE CON ZUCCHINE.....9
PENNE SPECK E ZUCCHINE.....27
PENNE ZUCCA & OLIVE.....25
PENNETTE AL CAVIALE.....7
PENNETTE ALLO ZAFFERANO.....31
PENNETTE JULIENNE.....12
PENNETTE LEGGERE.....4
PESTO AL PREZZEMOLO.....14
PESTO ALLA RUCOLA.....5
PESTO DI MENTUCCIA.....5
PIZZOCCHERI.....21
POLENTA.....30
POLENTA BIMBY.....9
POLENTA CON SALSICCE E PANCETT.....16
RAGÙ ALLA BOLOGNESE.....27
RAGÙ IN BIANCO.....15
RIBOLLITA.....14
RIGATONI ALLE MELANZANE.....21
RIGATONI PROFUMATI.....10
RISO CANTONESE.....26
RISO CON ASPARAGI.....26
RISO CON PUNTE DI ASPARAGI.....22
RISOTTO AL CURRY.....8
Risotto al limone.....34
RISOTTO AL TALEGGIO.....4
RISOTTO AL TARTUFO.....8
RISOTTO ALLE MELE.....28
Risotto alle verdure gratinato.....37
RISOTTO CON IL PANNERONE.....28
RISOTTO CON TREVISANA.....29
RISOTTO GAMBERI E PISELLI.....8
RISOTTO PERE E BRIE.....10
RISOTTO SPEAK E PERE.....27
RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI.....36
RUSTICA DI PASTA E FAGIOLI.....17
SPAETZLE AGLI SPINACI.....22
SPAETZLE DI ZUCCA AI FUNGHI.....11
SPAGHETTINI DI BORDO.....23
strangolapreti.....38
Sugo agli asparagi.....36
SUGO AI FUNGHI.....30
Sugo ai peperoni.....35
Sugo di rucola x cavatelli.....35
SUGO VELOCE.....9

TAGLIATELLE AI FUNGHI.....12
TAGLIATELLE AI FUNGHI 2.....13
TAGLIATELLE AL VARNELLI.....17
TAGLIATELLE CON IL POLPO.....4
TAGLIATELLE DI COLOMBO.....18
TORTELLI CON SALSA DI FORMAGGI.....5
TORTELLI DI ZUCCA ALLA PARMIGIANA.....24
VELLUTATA DI FINOCCHIO.....25
VELLUTATA DI FUNGHI PORCINI.....11
VELLUTATA DI SPINACI.....12
ZUPPA DI CECI.....22
ZUPPA DI CIPOLLE.....11
ZUPPA DI FAGIOLI.....18
ZUPPA IMPERIALE.....24
ZUPPETTA DI CECI.....21

TAGLIATELLE CON IL POLPO

dosi per 4 persone: 1 polpo grande, 1 spicchio d'aglio, 1kg passata, olio, 500gr tagliatelle, sale q.b.
Dopo aver pulito bene il polpo sistemarlo nel cestello e farlo cuocere con 200gr di acqua vel.1 a 100gradi per 20'. Al termine dei 20' svuotare il boccale in quanto il polpo avrà rilasciato la sua acqua e porre nello stesso lo spicchio d'aglio, l'olio, il sale e la passata, risistemate il cestello con il polpo e terminate la cottura 40' vel.3 100 gradi. Nel frattempo ponete a bollire dell'acqua salata in una pentola dove porterete a cottura la pasta quindi conditela con il sugo spolverizzando con del prezzemolo tritato ed a piacere con del pepe macinato fresco, il polpo lo presenterete come secondo piatto.

Suggeriamo di tenere da parte un po' di acqua del polipo per poi aggiungerla alla passata. Diversamente il gusto e il profumo del pesce non si sentono. L'altro modo per eseguire questa Ricetta è come da libro base pag. 50 "Polipetti affogati". Se il polipo è grande suggeriamo di tagliarlo a pezzi, posizionare la farfalla e poi mettere il polipo. Rimane più gustoso

CREMA DI LATTUGA

200 g. lattuga pulita, 80 gr. emmental, 50 g. parmigiano, 1 pezzetto cipolla, 300 g. acqua, 450 g. latte, 80 g. farina, dado q.b., 2 cucchiai olio
Tritare il parmigiano a vel. 9 per 15 sec. e tenetelo da parte. Tritate l'emmental e vel. 9 per 15 sec. e tenetelo da parte. Soffriggete la cipolla con olio: 2 min. 100° vel. 4. Aggiungete l'acqua, il latte, la farina e il dado: 7 min. 100° vel. 3. Inserite le foglie di lattuga (scartando quelle esterne e dure) e l'emmental: vel. da 1 a Turbo per 30 secondi. Unire il parmigiano e servite.

Suggeriment i Vorwerk: Ricetta Vorwerk Contempora tratta dalla Rivista "Voi...Noi...Bimby" Marzo 1999 pag. 6

PENNETTE LEGGERE

PER DUE PERSONE un pezzetto di cipolla, due zucchine,10 gr di acqua,1 cucchiaio scarso di olio, 1 cucchiaino di sale, 340 gr di acqua, 200 gr di penne rigate integrali MISURA, , un cucchiaio di parmigiano

Mettete nel boccale cipolla e zucchine,e frullate a vel.4 per pochi secondi, aggiungete l'olio il sale e 10 gr di acqua e fate cuocere per 10 min a 100° velocità 1. Poi mettete la farfalla e aggiungete i 350 gr di acqua. Portate l'acqua ad ebollizione per 10 min a varoma velocità 1, poi aggiungete la pasta e fate cuocere a velocità 1 a 100° per i primi 8 minuti e i restanti 2 minuti a varoma. Quando vi avverte con il trillo, spegnete tutto, alzate il coperchio e il misurino, attente a non scottarvi, aggiungete il cucchiaio di parmigiano, girate con la spatola e mettete nei piatti. Buon appetito, questa è una ricetta sperimentata da me dietetica, ma se nn siete a dieta e non avete problemi di linea, mettete anke un po' di olio in più

Suggeriment i Vorwerk: Molto semplici. Si potrebbe aggiungere un po' di pepe.

RISOTTO AL TALEGGIO

300gr.riso(carnaroli)100gr.taleggio 1/2 misurino di spumante 1 arancia 40gr.burro o margarina 750 dl.circa brodo
Spellate l'arancia e tagliatene la buccia a julienne(solo la parte arancione).Spremere il succo.Fare rosolare la buccia d'arancia con il burro 3min.100°vel.1.Posizionare la farfalla e aggiungere il riso e vino 3min. 100°vel.1.Aggiungere il brodo(acqua,dado,sale)14min.100°vel.1.Cinque minuti prima della fine della cottura,spruzzare con il succo dell'arancia e unire il taleggio tagliato a pezzetti;completata la cottura servirlo ben caldo.
Suggerimenti Vorwerk: E' molto buono.

PASTA AL POMODORO

500 GR DI PASTA (PENNETTE O FUSILLI) UNA SCATOAL DI PELATI, OLIO, CIPOLLA BASILICO

Mettere la cipolla nel boccale con l'olio, 2 min. 100° Vel 3. Unire i pelati, 5 min 100° Vel 1 Se si preferiscono passati, tritarli a vel 4,a questo punto metetre la farfalla, l'acqua (circa 700 grammi) e portare ad ebollizione. Buttare la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione della pasta. Alla fine della cottura travasare il tutto in una bella zuppiera, cospargere di basilico tritato e parmigiano a piacere.

MEZZE PENNE AI FORMAGGI

500 g di mezze penne, 1 scalogno o 20-30gr di porro, 50 g di burro, olio extra vergine d'oliva, ¼ di bicchiere di vino bianco secco, 40 gr formaggio brie, 40 gr parmigiano, 50 gr di scamorza (normale o affumicata), scorza grattugiata di mezzo limone, noce moscata, pepe bianco, sale, 200gr latte (o siero ottenuto dalla panna quando si fa il burro Bimby), 700gr d'acqua

Inserite nel boccale i formaggi; 30 sec vel 4 e mettete da parte. senza lavare il boccale, inseritevi lo scalogno in due-tre pezzi, 30sec.vel.4 e fatelo appassire con burro vel.1, 2 min. 100°C con la farfalla. Aggiungete il vino bianco e fate cuocere altri 2 minuti vel.1 100°C farfalla. Inserite nel boccale il latte (o siero), un bel pizzico di sale e tutti gli ingredienti tranne le mezze penne e l'acqua. Fate cuocere vel.1-2 100°C 5 minuti. Aggiungete l'acqua (io mentre cuoce scalogno etc la metto a scaldare in un pentolino così faccio prima!) e portate ad ebollizione 100°C vel.1. Quando il liquido bolle, aggiungere le mezze penne e impostate 100°C vel.1 per il tempo di cottura delle penne. A cottura ultimata servite ben calde eventualmente guarnendo con riccioli di scorza di limone o un "ciuffetto" di funghetti sottolio e prezzemolo riccio

Suggerimenti Vorwerk: I formaggi metterli da parte e aggiungerli 2 minuti prima del termine cottura della pasta. Il formaggio Brie dentro è morbido e fuori è duro. Generalmente si mangia tutto per gustarlo. Mettendolo prima, la parte dura si attacca alla farfalla e comunque tutti i formaggi cuocendo tendono ad attaccarsi al recipiente.

PESTO DI MENTUCCIA

50 gr. di mentuccia lavata e asciugata, 10gr pinoli e/o 20gr noci, 40 gr. di parmigiano, 30gr olio, un pizzico di peperoncino

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e da 15sec. vel. 4 e poi fino a turbo e tornare indietro lentamente. Io ci condisco pasta sia corta che lunga e consiglio di stemperare il pesto con due cucchiai di acqua di cottura della pasta immedaitamente prima di condircela! ciao!!!

PESTO ALLA RUCOLA

60 gr. di rucola, i spicchio d'aglio, 30 gr. di grana o parmigiano olio d'oliva

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e 20 sec. vel. turbo e poi 60 a velocità 6 spatolando. E' ottima per condire la pasta velocemente.

TORTELLI CON SALSA DI FORMAGGI

Dosi per 4: 400 gr. di tortelli freschi, 100 gr. di galbanone o altro formaggio morbido, 1/2 misurino di parmigiano grattugiato, 1 misurino di latte, 10 gr. di burro, 10 gr. di farina, 1 pizzico di noce moscata(a piacere), 1 pizzico di sale.

Mettere a cuocere la pasta. Inserire nel boccale il galbanone con il parmigiano 10 sec. vel.4. Aggiungere il burro, il latte, la farina, il sale 4 min. 90° vel.4. Scolare i tortelli e condirli con la salsa. E' una ricetta veloce ma d'effetto.

Suggerimenti Vorwerk: Tagliare a pezzi il parmigiano e con lame in movimento a vel. 6 introdurre i pezzi nel boccale (mai quando è molto duro) , dopo 10 secondi portare a vel. Turbo per circa 20 sec. Aggiungere il galbanone e dare due colpi di Turbo. Aggiungere il burro, almeno 150 gr di latte, la farina, il sale 5-6 minuti 90° vel.4 Con la salsa morbida è meglio.

GHIRLANDA DI RISO E CAROTE

Per 6 persone. 1kg carote, 150gr di riso, 3 uova piccole, 200gr latte, 20 gr panna liquida, 40gr burro, zucchero, sale,pane grattato, noce moscata

Ponete il latte nel boccale con 300gr di acqua 8 min.vel.2 100°C, aggiungete la farfalla e il riso e cuocete per il tempo di cottura del riso, 100°C vel.1. nel frattempo lavate e mondate le carote e grattugiatele. A cottura del riso ultimata, scotelo col cestello. Mettete nel boccale, con la farfalla, le uova 15sec. Vel. 5 e aggiungete il riso, le carote, panna, burro, zucchero e spezie. 30 sec. Vel. 2. Ponete l’impasto in una pirofila imburrata, cospargete di pangrattato e ponete in forno, 180°C, finchè non sarà dorato. Servite caldo.

Suggerimenti Vorwerk: Con lame in movimento vel. 7 mettere nel boccale metà delle carote per qualche secondo. Poi versarle in una ciotola. Far tritare le altre carote e aggiungerle alle prime tritate. Dopo aver cotto il riso e colato l’acqua, aspettare qualche secondo che diventi tiepido il boccale, poi posizionare la farfalla, mettere le uova , la panna, il burro, lo zucchero e le spezie vel.,3 per 15 sec. aggiungere il riso, 15 sec. vel. 2, aggiungere le carote 15 sec. vel. 2. Secondo noi,come piatto non da soddisfazione, per cambiare può andar bene.

NODINI DI SEMOLINO IN BRODO

Per 4 persone. Un litro di brodo (un cucchiaino dado Bimby libro base, una patata, una carota, sedano, sale, un pizzico di pepe, un pezzetto di zenzero - facoltativo), 100gr di semolino, 50gr di burro, due uova, parmigiano grattugiato, noce moscata

Inserire in una casseruola le verdure con il dado Bimby e l'acqua. Mentre il brodo giunge ad ebollizione, inserite nel boccale il burro e le uova con la farfalla e montateli finché non diventeranno spumosi (vel2-3, 1minuto). Con le lame in movimento vel2-3, aggiungete il semolino e la noce moscata e un pizzico di sale continuando a girare finché non otterrete un impasto morbido e perfettamente liscio. Prelevate dei piccolo nodini di impasto e tuffateli nel brodo bollente. Quando li avrete inseriti tutti, coprite e lasciate cuocere 10minuti. A questo punto scolare i nodini e cospargerli di abbondante parmigiano. Servire il brodo con i nodini a parte.

Suggerimenti Vorwerk: L'impasto è buono, morbido e liscio ma non abbastanza per prelevare dei piccoli nodini. Secondo noi va usato un cucchiaino per versarli nel brodo.

MINESTRA DI CECI E GAMBERI

450 gr di ceci in scatola (circa 2 confezioni), 800 gr acqua, Gamberi freschi di belle dimensioni (tipo i francesi "precotti"), Cipolla, Rosmarino, Sale, olio, pepe bianco, pane per crostini

Inserire nel cestello i gamberi e, dopo averlo inserito nel boccale, versarvi sopra l'acua, un po' di sale e, se piace, inserire la cipolla solo spellata intera nel cestello. Fare insaporire l'acua cuocendo 15 min., 100°C vel 1. al termine della cottura togliere il cestello scolandolo bene e metterlo da parte. Inserire nel boccale i ceci, 1 minuto vel. 5, aggiungendo l'olio d'oliva a filo. Fare cuocere ancora 10 minuti 100°C vel.1, eventualmente portando per un minuto a varoma se si desidera una crema più densa. Quando la minestra è diventata bene omogenea può essere lasciata riposare e riscaldata al momento di essere servita. In ogni caso, al momento di consumarla si riscalda bene, si versa in ogni scodella, possibilmente preriscaldata, e si aggiungono i gamberi, il rosmarino, una spruzzata di pepe bianco. Si serve con crostini di pane.

Suggerimenti Vorwerk: Creare un vuoto con la spatola,al centro del cestello con i gamberi da cuocere. Il tempo di cottura portarlo a 25-30 min. Dopo aver tolto il cestello con i gamberetti e messo i ceci nel boccale, portare lentamente la vel. da 1 a 5. Per i buongustai è una buona minestra.

PENNETTE AL CAVIALE

500 g di pennette, 1 cipolla (grossa), 100 g di burro, olio extra vergine d'oliva, ¼ di bicchiere di vino bianco secco, 50 g di caviale (uova di lompo), sale, 200gr latte (o siero ottenuto dalla panna quando si fa il burro Bimby), acqua

Inserite nel boccale la cipolla in due pezzi. 30sec.vel.4 e fatela appassire con burro inserendo la farfalla vel.1 2 min. Aggiungete il vino bianco e fate cuocere altri 10 minuti vel.1 100°C. Inserite nel boccale il latte e 700gr d'acqua, un bel pizzico di sale e portate ad ebollizione 100°C vel.1. Quando bolle, aggiungere la

pasta e impostare 100°C vel.1 per il tempo di cottura delle penne. A cottura ultimata, con le lame in movimento vel 1, unirvi il caviale e servite ben calde.

Con lame in movimento a vel 5 mettere la cipolla, aggiungere il burro 2 min. 100° vel. 4. Poi posizionare la farfalla e proseguire come da ricetta.

GNOCCHI VERDI SPECK E TREVISANA

per gli gnocchi : 800 g. patate pasta gialla, 200 g. spinaci in foglia, 200 g. farina, 1 uovo, sale q.b. per il sugo : 300 g. trevisana, 150 g. speck, 1 mis. vino bianco, 2 scalogni, 50 g. olio, sale q.b., 150 g. fontina, burro q.b.

per gli gnocchi : Mettere nel boccale acqua fino a coprire le lame, inserire il cestello con dentro le patate tagliate a pezzetti.Posizionare la campana del varoma con dentro le foglie di spinaci e cuocere : 30 min. temp. Varoma vel. 4. Al termine togliere l'acqua rimasta nel boccale, inserire la farina e gli spinaci strizzati e frullare vel. da 3 a 6, aggiungere le patate, l'uovo, il sale ed impastare a vel.3 spatolando per pochi secondi. Dividere l'impasto a piccoli pezzi e sulla spianatoia leggermente infarinata, ricavate dei cilindretti di 1,5 cm di diametro. Tagliateli a pezzetti di 1,5 - 2 cm. Cuocerli in abbondante acqua salata in ebolizzione. Appena vengono a galla scolateli con un mestolo forato, sgocciolateli e trasferiteli in una teglia da portata e condite con il sugo. Per il sugo : Inserire gli scalogni e l'olio nel boccale e cuocere 2 min. 100° vel.3. Unire lo speck, rosolare 1 min. 100° vel. da 3 a 1. Versare il vino e lasciare evaporare, togliendo il misurino dal coperchio, 2 min. 100° vel. 1 Aggiungere la trevisana, spezzettare vel. 3. spatolando, aggiungere il sale e cuocere 5 min. 100° vel.1 Condire con il sugo gli gnocchi, cospargere gli gnocchi di fontina sminuzzata (5 sec. tasto turbo a bimby freddo), qualche ricciolo di burro e gratinare in forno per alcuni minuti.

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

700 g. patate gialle pulite e tagliate a pezzetti, 200 g. farina, 1 scatola polpa di pomodoro, 2 mis. acqua, 20 g. olio, 1 cipollina, aglio, basilico, sale, formaggio grattugiato

Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio per 2 min. 100° vel. 3. Aggiungere pomodori basilico e acqua, inserire il cestello con le patate e cuocere per 25 min. varoma vel. 2. Togliere il cestello e mettere da parte il sugo. Inserire 100 g. di farina le patate bollenti e il resto della farina 30 sec. vel.2 per spezzettare e vel. 3 fino a che si forma la palla. Togliere l'impasto a cucchiaiate, fare gli gnocchi e condirli a strati con sugo e formaggio. Volendo si possono anche passare in forno caldo per 10 min.. Se si desidera aumentare la dose di patate a 1 kg con 300 g. di farina, sistemare le patate un po' nel cestello e il resto nel varoma.

RISOTTO GAMBERI E PISELLI

400 gr. di riso per risotti,300 gr. di gamberi, 150 gr. di piselli (io uso quelli surgelati), 1/2 cipollina 1 spicco d'aglio, 40 gr. di olio di oliva, 800 gr. di brodo vegetale, 1 mis. di vino bianco, prezzemolo q.b.
Variante alla ricetta: Risotto con i piselli, tratta da Sughi e primi piatti. Inserire nel boccale con le lame in movimento (vel. turbo) la cipolla e l'aglio, aggiungere l'olio, 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, aggiungere riso e vino 2 min.

100° vel. 1, unire il brodo, piselli e cuocere 15 min. 100° vel 1, aggiungere i gamberi sgusciati e puliti, 1 minuto 100° vel 1. Versare tutto in una risottiere, aggiustare di sale e aggiungere il prezzemolo tritato.

Suggerimenti Vorwerk: Suggeriamo i piselli piccolissimi rende più delicato il risotto.

RISOTTO AL CURRY

4 hg di riso mezza cipolla - sale 40 gr di burro 3/4 di misurino di vino bianco un vasetto di gamberetti sgusciati 800 gr di acqua sale qb 1 cucchiaio di curry 1/2 vasetto di panna da cucina

inserire nel boccale il burro e la cipolla- 3 minuti vel. 3 temp 100 inserire la farfalla e aggiungere i gamberetti(senza il liquido che terremo da parte pero')- 3 minuti temp. 100 vel 3 aggiungere il riso e il liquido dei gamberetti- 1 minuto temp. 100 vel 1 - aggiungere il vino -1 min. temp. 100 vel 1 mettere l'acqua e sempre a temp. 100 e vel 1 cuocere il riso secondo i propri tempi di cottura (in genere io do 15/16 minuti)- aggiustare di sale- a circa tre minuti dalla fine mettere il cucchiaio di curry e il mezzo vasetto di panna- a fine cottura mettere il riso in una pirofila e mantecare per qualche secondo quindi servire p.s. consiglio al team di provarlo perche' e' squisito

Con lame in movimento a vel. 5 inserire la cipolla e il burro 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso e i gamberetti 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere il vino 2 min., 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua o brodo molto caldo e mettere i tempi di cottura come da scatola del riso. Aggiungere un cucchiaio di curry e la panna. Deve essere molto morbido quando lo si porta in tavola. E' squisito.

RISOTTO AL TARTUFO

Premetto: io il tartufo lo conservo così: pulisco il tartufo, velocemente sotto l'acqua con uno spazzolino rigido, lo asciugo su carta assorbente e lascio all'aria per completare l'asciugatura. Peso il tartufo, aggiungo il doppio del peso di Parmigiano e a vel8 (15-20') dipende dalla quantità li grattugio. Metto in un vasetto di vetro e congelo. Dura tanto e molto versatile (risotto, salse ecc). Si può congelare anche il tartufo intero per preparare le lamelle all'occorrenza, perde un pochino di consistenza e profumo (ma mi accontento). Per 4 p. 350 gr di riso, 30 gr di olio, 750 gr di brodo (in mancanza dado bimby va bene), 1/2 misurino di vino bianco fermo. Un pezzetto di burro, panna fresca, 4 cucchiai di trito al tartufo.

Scaldare olio e burro per 3' a 100°, inserire la farfalla, aggiungere il riso e tostare 3' a 100° vel1. Sfumare il vino per 2' sempre a 100° vel 1 e aggiungere il brodo, impostare il tempo di cottura del riso diminuito di 2' circa. Spegnere e a vel 1 mantecare con panna (quantità a gusto) e parmigiano tartufato. Nel frattempo il riso arriverà al termine della cottura. Servire nella risottiera con altro parmigiano grattato e qualche lamella di tartufo. MI E' STATO DETTO: MAI LA CIPOLLA O AROMI SIMILI CON IL TARTUFO, NON NE ESALTANO IL SAPORE!

Di brodo ne consigliamo 800 gr.

PENNE CON ZUCCHINE

INGREDIENTI ½ MISURINO DI OLIO 1 SCALOGNO 1 SPICCHIO DI AGLIO 400 GR. DI ZUCCHINE ½ MISURINO DI VINO BIANCO 1 CUCCHIAINO DA CAFFè DI DADO BIMBY 500 GR. DI PENNETTE RIGATE 80 GR. DI PARMIGGIANO GRATUGGIATO MAGGIORANA E TIMO BASILICO Q. B.

ESECUZIONE ; VERSARE NEL BOCCALE L'OLIO , LO SCALOGNO E LO SPICCHIO DI AGLIO 2 MINUTI 90°VEL 4 AGGIUNGERE LA ZUCCHINE , IL VINO BIANCO E IL DADO BIMBY 3 MINUTI 100°VEL. 3 UNIRE 930G. DI ACQUA CALDA 7 MINUTI 100°VEL 1 QUANDO L'ACQUA GIUNGE AD EBOLIZIONE AGGIUNGERE LA PENNE RIGATE :11 MINUTI 100°VEL. 1 A COTTURA ULTIMATA LASCIARE RIPOSARE UN MOMENTO POI VERSARE IN UNA ZUPPIERA , CONDIRE CON PARMIGGIANO GRATTUGAITO , OLIO . TIMO , MAGIORANA , BASILICO IN FOGLIE A PIACERE

POLENTA BIMBY

350g di farina gialla per polenta (non precotta) - 1500g d'acqua - un pizzico di sale fino - 1 cucchiaio d'olio ex-v-d'oliva
Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e via per 15' 100°C vel 4. questa dose basta per 6 persone (non ho mai provato a dimezzarla) basta metterla nei piatti e farla fermare per qualche minuto. se piace di consistenza più "tosta" usare 370-380g di farina. Quindi condirla con ragù e parmigiano - oppure sugo ai quattro formaggi - oppure come usava dalle mie parti un 1/2 secolo fa semplicemente con salsiccia cotta nel suo grasso (ma deve piacere) - oppure di consistenza più solida e fatta freddare in una teglia da forno e condita con ragù parmigiano e mozzarella quindi grigliata in forno ciao

La polenta non precotta deve cuocere dai 30 ai 40 min. Il cucchiaio di sale raso va bene. Appena messi gli ingredienti nel boccale va bene vel. 4 dopo circa 10 min. portare la vel. a 2.

SUGO VELOCE

30 gr di olio, un pezzetto di cipolla, 2 zucchine piccole, 160 gr di tonno sott'olio sgocciolato, un pizzico di sale, 50 gr di panna da cucina, (una spolverata di parmigiano se vi piace).

Mettete nel boccale la cipolla e le zucchine e fate frullare a velocità 4 per pochi secondi, poi aggiungete l'olio e il sale e cuocete per a 100° per 10 minuti velocità 2. Quando il bimby si ferma che ha finito aggiungete il tonno sgocciolato e la panna e fate mescolare per 1 minuto a velocità 2. Potete condirci la pasta che vi piace di più...io adoro le penne rigate...

E' buono. Suggeriamo anche una spolverata di pepe oppure un po' peperoncino.

ARANCINI

per 10 pers. 500 g. riso per risotti, 1 litro e 200 g di acqua, 80 g. di burro morbido, 80 g. di parmigiano grattugiato, 2 uova, sale q.b./ per il ragu' : 20 g. burro morbido, 3 cucchiai olio di oliva, 1/2 cipolla, 1 mis. acqua calda, 100 g. polpa di manzo tritata, 20 g. di funghi freschi tritati grossolanamente, 70 g.

piselli sgranati freschi o surgelati, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, sale e pepe q.b., 2 bocconcini di mozzarella, / per friggere : 2 uova, pangrattato e olio q.b.

TRATTO DA IDEE PER LA CUCINA REGIONALE VOL. 3 (SICILIA). Preparare il ragu': inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, la cipolla : 4 sec. vel. 6. Aggiungere burro e 2 cucchiai di olio di oliva : 3 min. 100° vel.1. Unire la polpa di manzo e funghi : 30 sec. 100° vel.1 e infine acqua, concentrato di pomodoro, sale e pepe: 20 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Aggiungere i piselli: 5 min. 100° vel.1 e mettere da parte. Preparare il riso: inserire nel boccale acqua e sale: 10 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso: 15 min. 100°vel. 1. Scolare versare in una risottiera, aggiungere il burro, parmigiano, uova, amalgamare bene e lasciare raffreddare. Mettere nell'incavo della mano 2 cucchiaiate di riso, riempire il centro con un po' di ragu' e un pezzetto di mozzarella, richiudere con altro riso e formare arancini grandi come una pallina da tennis. Passarli nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggerli pochi per volta, in olio bollentissimo sgocciolarli.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Volume "Idee per la Cucina Regionale" 3 (c) pag. 121

LASAGNE DI PANE CARASAU

Ingredienti -500 gr. spinaci puliti, 40 gr. burro, sale -2 sc. pomodoro a cubetti, 1 cipolla, 1 spicchio aglio, mezzo gambo di sedano, 40 gr. olio, sale -1 l. latte, 50 gr. burro, 30 gr. farina, 50 gr. parmigiano grattugiato, sale, noce moscata -1 l. acqua, 1 cucchiaio dado vegetale Bimby -1 conf. Pane Carasau -qualche fiocchetto di burro

Lessare gli spinaci, scolarli bene e tritarli grossolanamente. Inserire nel boccale 40 gr. di burro, gli spinaci tritati e un po’ di sale: 5 min. 100° vel. 1. Mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire la cipolla, l’aglio, il sedano, il pomodoro e il sale: 1 minuto vel. turbo, poi 15 minuti 100° vel. 1, alla fine unire l’olio: 10 sec vel. 1 e mettere da parte. Preparare la besciamella con 1 litro di latte, 50 gr. burro, 50 gr. di farina, un po’ di sale: 12 minuti 90° vel. 2 , alla fine aggiungere il parmigiano, 5 sec. vel. 5 e mettere da parte. Preparare il brodo vegetale e tenere al caldo. A questo punto mettere assieme il tutto: in una pirofila rettangolare stendere sul fondo qualche cucchiaiata di sugo di pomodoro, passare il pane Carasau velocemente nel brodo e fare un primo strato, coprire con spinaci, poi besciamella, poi sugo di pomodoro e un altro strato di pane ammorbidito nel brodo….Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con il sugo di pomodoro e qualche fiocchetto di burro. Mettere in forno a 180° per 20 minuti poi sotto il grill per 10 minuti.

L'inserimento delle verdure, è meglio con lame in mov. a vel. 7 per qualche secondo. Besciamella mettere 20 gr. in più di farina e farla lavorare a vel. 4. Ottima ricetta, leggerissima.

RIGATONI PROFUMATI

2 cucchiai d'OLIO E.V.D'OLIVA 20 GR.BURRO 1 SPICCHIO D'AGLIO 200GR.PANCETTA AFFUMICATA TAGIATA A CUBETTI 200GR. PROSCIUTTO COTTO TAGLIATO A STRISCIOLINE SOTTILI 500DL.CREMA DI LATTE MEZZO

BICCHIERE DI COGNAC 1MELA A DADINI PEPERONCINO BASILICO PARMIGIANO 500. RIGATONI
Esecuzione: Mettere nel boccale aglio,burro e peperoncino 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere la pancetta affumicata 3 min. 100° vel. 1, poi il cognac 3 min. 100° vel. 1. Unire il prosciutto, la mela, la panna 7 min. 100° vel. 1. Aggiungere basilico spezzettato parmigiano. Suggerimenti: secondo il nostro parere è meglio senza basilico. E' un buon piatto.

RISOTTO PERE E BRIE

Per 4 persone: 360 gr di riso arborio, 1 pera abate non troppo morbida, 170 gr di brie, un cucchiaino di dado bimby, 740 ml di acqua, 40 ml di olio di oliva, poca cipolla,1 cucchiaio di parmigiano, sale e pepe.

Mettere nel boccale mezza cipolla a pezzettini con l'olio, soffriggere 3 min 100° vel 2. Mettere la farfalla sulle lame, aggiungere il riso, l'acqua, il dado, il sale e la pera tagliata a tocchetti, impostare la cottura per 15 minuti, 100° vel 1. Quando mancano 30 secondi, aggiungete il brie a pezzetti e il parmigiano. Lasciate girare ancora per 10 secondi allo scadere del tempo, poi servite nei piatti con una spolverata di pepe.

Suggeriamo: di mettere 1 scalogno o pochissima cipolla; il soffritto, secondo noi, è meglio a 90°. La delicatezza del risotto è dovuta all'esecuzione e a non far prevalere la cipolla.

VELLUTATA DI FUNGHI PORCINI

Per 2 persone: 25 gr. funghi porcini secchi - 60 gr. latte parz. screm. - 300 gr. acqua - 100 gr. acqua di ammollo dei porcini - 1 cucchiaio dado vegetale o ai funghi - 15 gr. farina - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato (anche surgelato, in tal caso un po' meno) - 25 gr. burro - pepe e noce moscata q.b. - per servire: pepe macinato al momento e crostini caldi

Mettere i funghi secchi in una ciotola con acqua calda per circa 30 min.. Poi scolarli e strizzarli, tenendo 100 gr. acqua di ammollo dei funghi stessi. Inserire i funghi nel boccale insieme ai 100 gr. di acqua di ammollo e a tutti gli altri ingredienti: 7 min. 90° vel.4. Assaggiare per il sale e servire calda con crostini e pepe macinato al momento. Si possono raddoppiare le dosi portando il tempo a 12 min. Si possono anche triplicare per avere sei porzioni, ma non ho mai provato, forse ci vorranno 18-19 min., che consiglio ci dà lo staff?

Prestare attenzione al sale. Secondo noi un cucchiaio di dado vegetale è troppo. Se si raddoppia la dose basta aumentare di 2 o 3 minuti la cottura.

ZUPPA DI CIPOLLE

Tratto da "Idee per sughi e primi piatti" Dose per 6 pers. 400 gr di cipolla tagliata a fette 70 gr. di burro 70 gr di farina 1 lt. di acqua 2 cucchiaini di dado Bimby 100 gr. di gruviera sale e pepe q.b. 12 fette di pane per crostoni

Inserire nel boccale il gruviera:10 sec. vel.9. e metterlo da parte. Introdurre burro e farina:2 min.90° vel.2. Aggiungere acqua,dado,cipolle, sale e pepe:20 min.100° Vel. 1. Abbrustolire le fette di pane al forno e, quando sono dorate

disporle nei piatti e cospargerle con il gruviera. Versare la zuppa nei piatti e servire. Si può servire la zuppa in cocci di terracotta, e passarli nel forno a gratinare alcuni minuti.

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "Idee per sughi e primi piatti" pag. 99

SPAETZLE DI ZUCCA AI FUNGHI

Ingredienti x 4: 250 gr di polpa di zucca cotta a vapore o microonde; 300 gr di farina bianca, un cucchiaino di origano, 2 uova piccole, parmigiano, 60 gr di burro, 3 cucchiai di olio di oliva, salvia, 40 gr di porcini secchi.

Dopo averla tagliata a tocchetti, cuocere la zucca a vapore o nel microonde (11 minuti 850°). Schiacciarla grossolanamente con lo schiacciapatate su unno scolapasta, in modo da eliminare il liquido e lasciarla freddare. Mettere nel Bimby la polpa ben scolata, la farina, le uova, l'origano e poco parmigiano (un cucchiaino), mescolare il tutto fino ad ottenere una pastella collosa 15-20 sec vel 4. Togliere dal bimby e lasciar riposare per un paio d'ore. Nel frattempo, mettere i funghi in ammollo e poi scolarli. Mettere nel boccale burro a pezzettini, olio e salvia a pezzi, 3 min 100° vel 3. Aggiungere i funghi ben strizzati e cuocere per 6 min 90° vel 2. Lasciar freddare un po', poi aggiungere due cucchiai di parmigiano e mescolare 10 sec vel 2. Grattugiare poi l'impasto di zucca su una pentola di acqua bollente con un cucchiaio di olio e sale. Lasciar bollire per 3 minuti e scolare in padella, dove salterete con il sughetto di funghi.

Nel boccale 600 gr. di acqua. 7 min. 100° vel. 1. Mettere i tocchetti di zucca nel Varoma 12 min. temperatura Varoma vel. 1. Poi mettere i pezzetti di zucca su un canovaccio a raffreddare e intanto viene assorbita eventuale acqua. Dopo aver buttato l'acqua mettere la zucca nel boccale, aggiungere le uova 15 sec. vel.6. Poi aggiungere origano, parmigiano e farina. Proseguire come da Ricetta di Eledigi. È un piatto squisito. Complimenti.

VELLUTATA DI SPINACI

450 gr. spinaci surgelati, poi cotti a vapore e ben strizzati (vedi Libro Base) - 60 gr. burro - 30 parmigiano grattuggiato - 250 gr. latte parz. screm. - 350 gr. acqua calda - 1 cucchiaio di sale fino - pepe q.b. - 1 cucchiaino da tè di maizena - noce moscata q.b. - per servire: parmigiano,pepe e crostini a piacere.

Cuocere a vapore gli spinaci e strizzarli bene (vedi L.B.). Nel boccale inserire il burro: 2 min. 90° vel.1. Aggiungere gli spinaci, il parmigiano, il latte, il sale, il pepe, la noce moscata:25-30 sec. vel.4, finchè gli spinaci sono ben tritati, poi cuocere 6 min. 100° vel.2. Unire l'acqua e la maizena:5 min. 100° vel.3-4. Poi 1 minuto gradualmente da vel.3 a vel. Turbo. Servire con una spolverata di pepe, parmigiano e crostini a vostro piacere. Volendo, potete ottenere una buona salsa agli spinaci per condire gnocchi di patata o, meglio ancora, gnocchi di ricotta o crostini tostati caldi per l'antipasto o l'aperitivo (vedi per la base: ricetta Pan-carrè), eseguendo la ricetta senza l'inserimento dell'acqua e della maizena. Dopo aver cotto per 6 min. 100° vel.2, procedere con la frullatura gradualmente da vel.2 a vel.5-6 per circa 1 min.Ciao!

Molto buona Mettere nel boccale 600 gr. di acqua con un cucchiaino di sale 6 min. 100° vel. 1 Posizionare il Varoma con gli spinaci 10 min. temp. Varoma vel.

1 Poi buttare l’acqua e proseguire mettendo nel boccale il burro. Dopo la cottura togliere il boccale, aspettare che raffreddi un poco e poi portare a vel. Turbo.

PASTA PER TAGLIATELLE O LASAGNE

da "Idee per sughi e primi piatti" Dose per 6 persone: 400 gr. di farina 4 uova (da 60 gr.)

Inserire nel boccale uova e farina:20 sec. vel.5. Continuare 3o sec.. vel. spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare 15 min. avvolto in un canovaccio.

Ricetta Vorwerk da "Idee per Sughi e Primi Piatti" pag. 9.

PENNETTE JULIENNE

per 4 persone: 2 zucchine - 3 fettine di speck - 30g di cipolla - 10 foglie di basilico - tre cucchiai di passata di pomodoro - 200ml di panna - 40g di burro - 300-350g di pennette rigate o sedanini -

Nel boccale mettere il burro, la cipolla, 3 foglie di basilico tritare a vel progressiva da 1 a 4. quindi unire lo speck a julienne, 2min 100° vel 1 spatolare. quindi unire due zucchine tagliate a julienne con l'apposita grattugia 4' 100° vel 1. quindi aggiungere i tre cucchiai di passato di pomodoro (o pomodoro fresco spellato e tagliato a julienne) spatolare, 2' 100° vel 1. Unire la panna da cucina 1min 0° vel 1 spatolare. quando la pasta è cotta condirla con la salsa e guarnire con il basilico tagliato a julienne.

Con i tempi di cottura indicati è perfetta. Abbiamo preferito mettere pomodoro a julienne in modo da far prevalere tutti i colori. Complimenti.

TAGLIATELLE AI FUNGHI

1 spicchio d'aglio 1 pezzo di cipolla o scalogno 30 gr di olio 30 gr di funghi secchi lavati 250 gr di tagliatelle all'uovo 750 gr di acqua 1 cucchiaio di dado 100 gr di panna da cucina o fresca prezzemolo e parmigiano. (per il formaggio verde)

Tritare un ciuffo di prezzemolo ben asciutto con il parmigiano 20'' vel 9 e tenere da parte. Senza lavare il boccale inserire l'aglio, la cipolla, l'olio e il dado, poco sale e pepe e metà' dose dei funghi: 3' a 80° vel 4. Aggiungere l'acqua calda e i rimanenti funghi e portare ad ebollizione per 6' a temperatura Varoma vel1. Con le lame in movimento aggiungere le tagliatelle dal foro e cuocere sempre a varoma per il tempo consigliato dalla confezione, a vel 1. A fine cottura assaggiare e versare il tutto in una pirofila calda aggiungendo la panna e il formaggio verde. E' una ricetta di Francesca Vr del vecchio forum, l'ho fatto una sera ed era perfetta. la quantità di acqua varia anche dal tipo di pasta che si utilizza, comunque si consiglia di non cuocere più di 400 gr di pasta.

E’ giusta nelle dosi e nella lavorazione infatti con 250 gr. di pasta ci sono 50 gr. di acqua in più oltre 100 gr. di panna.

TAGLIATELLE AI FUNGHI 2

50g di tagliatelle all'uovo secche (tipo agnesi o altro)- 20g di prezzemolo - 40g di parmigiano a pezzetti - 15g di funghi secchi - 1 spicchio d'aglio - 20g d'olio ex.v.oliva - 1 cucchiaio di dado bimby ai funghi o vegetale o carne –

Ricetta suggeritami dalla sig.ra Giovanna (area manager di zona) bastante per 4/5 persone: Mettere a bagno i funghi in acqua calda e scolarli dopo un minuto e buttare l'acqua e quindi rimetterli a bagno in acqua calda pulita. nel bimby asciutto tritare il prezzemolo lavato ed asciugato ed il parmigiano a vel progressiva da 1/6. mettere il trito da parte sul piatto da portata. quindi senza lavare il boccale l'aglio l'olio e 1/2 dei funghi scolati e sciacquati con cura, 2' 100° vel 3. Mettere la farfalla quindi unire l'altra metà dei funghi sempre sciacquati e 700g di acqua calda (oppure il liquido dei funghi passato con un fazzoletto e dell'acqua che siano sempre 700g in tutto) il dado quindi 5' Varoma vel 1. A questo punto mettere le matassine di tagliatelle con delicatezza senza schiacciarle. se non c'entrano tutte insieme inserirle un po' per volta. cuocere per il tempo di cottura indicato sulla conf. di tagliatelle più tre minuti. le tagliatelle che ho usato io avevano bisogno di 5min. quindi 8' 100° vel 1 con misurino chiuso. Spatolare delicatamente per fare in modo che una volta inumidite riescano tutte ad entrare nel sughetto. a fine cottura versare le tagliatelle nel piatto da portata sopra il trito. mescolare velocemente e servire... sono davvero ottime e d'effetto..... ma appena raffreddano si appiccicano un po

In effetti vengono troppo asciutte. Secondo noi di funghi bisogna metterne almeno 40 gr. e la cottura deve essere per il tempo segnato sulla confezione.

GARAGANELLI AL RAGÙ DI MORTADE

Per 6 p. 300 gr di garganelli all'uovo 1 piccola carata 1/2 costa di sedano 1 piccola zucchina (100gr circa) 1 foglia d'alloro 30 gr di burro (o meta' di olio) 100 gr di salsiccia 150 gr di mortadella in una sola fetta 1 misurino di vino bianco 200 gr di polpa di pomodoro permigiano grattugiato, sale e pepe.

Nel boccale carota, zucchina e sedano, qualche secondo a vel 5, aggiungere il burro e la foglia d'alloro, rosolare 3' a 100° vel1. Inserire la farfalla. Aggiungere la salsiccia sbriciolata e la mortadella a cubetti (se preferite potete tritare la mortadella nel boccale con qualche colpo di turbo e mettere da parte, io preferisco vedere i cubetti, ma e' solo una questione di gusti) e cuocere sempre a 100° per 3' vel 1. Sfumare il vino bianco per 3' a 100° vel1, aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere sempre a 100° per 5' vel 1. Mettere nel boccale 500 gr di acqua calda e portarla a ebollizione a temp Varoma per 4-5 minuti (vedete dal foro quando bolle), aggiungete qualche granello di sale grosso, buttare i garganelli ed impostare il tempo di cottura riportato sulla confezione (io aggiungo sempre 2 minutini in piu' la cottura della pasta resta spesso al dente col bimby, ma anche questo e'questione di gusti) e abbassare la temperatura a 100°, cuocere con il misurino inclinato, al termine condire con foglie di basilico e parmigiano, un filo d'olio crudo e se vi piace una bella macinata di pepe nero.

L’esecuzione della Ricetta è giusta. In questo caso abbiamo molto apprezzato il sapore del sugo prima di mettere l’acqua. Dopo avere aggiunto l’acqua e quindi fatto cuocere insieme al sugo la pasta non l’abbiamo più gradito. Suggeriamo di cuocere la pasta a parte.

RIBOLLITA

Inserite in 2 o 3 volte cavolo, verze e zucchine, 5 sec vel 3 e mettere da parte. Inserire nel boccale carote, sedano, porro e cipolla: 10 sec vel 8. Aggiungere l'olio 3 min 100° vel 2. Unire 400 gr fagioli e pomodori 10 sec vel 8. Aggiungere acqua, dado, basilico, sale e pepe 10 min 100° vel 2. Dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 2 aggiungere cavolo, verze e zucchina precedentemente tritati: 45 min 100° vel 2. Disporre in un tegame di coccio le fette di pane strofinate con aglio, versarvi tutte le verdure cotte, i fagioli lessati rimasti e lasciare riposare. Prima di servire, ribollire a fuoco lento per 7 min.circa e servire in terrine con un filo di olio di oliva extra vergine crudo. (da Cucina Regionale 2)

Ricetta Vorwerk dal volume Idee per la cucina Regionale 2(b) pag. 140

PESTO AL PREZZEMOLO

250 gr. di gherigli di noci 60 gr. di prezzemolo 1-2 spicchi d'aglio 80 gr. di grana 150 gr. d'olio

Inserire nel boccale grana, noci,aglio e prezzemolo: 30 sec. vel. Turbo. Unire l'olio e prima 20 sec. vel. 4 e poi 20 sec vel. 8.

Il pesto viene bene come lavorazione Il gusto è strano: deve proprio piacere.

PESTO TRAPANESE DI MARCELLA

80 gr. di basilico 80 gr. di mandorle 3 spicchi di aglio 4 pomodori maturi spellati e senza semi 30 gr. di pecorino romano o siciliano 150 gr. di olio sale se necessario peperoncino a piacere

Mettere le mandorle nel boccale e tritare per qualche secondo a vel.9. Aprire il boccale e smuovere la polvere di mandorle con la spatola. Aggiungere tutti gli altri ingredienti vel.6 per 20 sec. facendo cadere a filo l’olio.(Il boccale è chiuso con il misurino, l’olio va versato lentamente sul coperchio vicino al misurino.) Poi portare a vel. 9 per un minuto.

Abbiamo pensato di trasformarla tenendo presente il gusto forte della Sicilia. Così come descritta la ricetta risulta scipita o insapore.

PALLE DI NEVE

500 gr. di spinaci, 500 gr. di ricotta, un uovo, sale, noce moscata, 40 gr. di parmigiano 100 gr. di fontina, 100 gr. di prosciutto cotto. Gli spinaci si possono cuocere con il Varoma con circa 600 gr. di acqua salata per 20 min. vel, 2 Vanno strizzati molto bene. Anche la ricotta deve perdere del liquido.

Mettere nel boccale fontina e prosciutto cotto, dare un colpo di Turbo e metterne da parte poco più della metà, la rimanenza lasciarla nel boccale. Aggiungere tutti gli altri ingredienti 6 sec. vel.6. Aiutandosi con spatola e un cucchiaio formare delle palle e passarle nel pangrattato disporle in una teglia imburrata abbastanza ravvicinate. Come da L.B., fare la besciamella viene di un colore verdastro, se volete la besciamella bianca(Palle di neve) lavare il boccale.

Versare la besciamella sulle palle di neve e mettere in forno a 200° per circa 20 min.

PAPPARDELLE CON FAGIOLI

Ricetta collaudata: per 300g circa di pappardelle – due cucchiai d'olio – 3 cucchiai di sedano carota cipolla tritati – due rametti di maggiorana fresca – 50g di gambuccio di prosciutto (oppure una fettina di pancetta dolce e magra) – uno spicchio d'aglio intero – 400g di pomodori freschi sbollentati e poi passati al passaverdure (per eliminare semi e pelle) oppure un barattolo di pelati sempre da frullare oppure direttamente la polpa di un barattolo di pomodori – 200g di fagioli freschi (oppure un barattolo di fagioli sgocciolati)

Nel bimby versare sedano carota cipolla l'aglio e la maggiorana e l'olio 3 minuti 100° vel 2 poi il prosciutto tagliato a pezzettini con le forbici e continuare la cottura per altri 5 minuti spatolando. Poi aggiungere i pomodori e far bollire sempre alla medesima temperatura e velocità. Quindi se si vuole il soffritto impalpabile togliere l'aglio e frullare spatolando a vel 6/7 altrimenti mettere subito la farfalla e versare i fagioli precedentemente lessati – salare e pepare e continuare la cottura per 10min 100° vel 1 aggiungendo brodo se il sugo si asciuga troppo. Salare e pepare a piacere – lessare le pappardelle al dente e saltarle in padella con il sugo.

Con lame in movimento a vel. 6 inserire le verdure, anche un piccolo spicchio d'aglio e la fettina del prosciutto. Poi mettere la farfalla, aggiungere l'olio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i pomodori 7 min. 100° vel. 1. Aggiungere i fagioli già cotti, sale e pepe 10 min. 100° vel. 1. Versare in una ciotola. Cuocere le pappardelle, versarle nella ciotola e lasciar riposare.

RAGÙ IN BIANCO

RICETTA PROVATA COL BIMBY: per 500g di pappardelle – 300g carne magra macinata di vitellone – trito di sedano carota e cipolla a coprire le lame – 1 spicchio d'aglio – due cucchiai d'olio – 3 cucchiai di vino – 1 cucchiaino di dado bimby o un dado – peperoncino – sale – 30g di burro.

Versare nel bimby l'olio e sedano carota cipolla e l'aglio far soffriggere per 3min 100° vel 2 quindi aggiungere la carne e impostare bimby 30min Varoma vel 2 dopo qualche minuto versare tutti gli altri ingredienti tranne il burro. Coprire con il misurino e continuare la cottura spatolando ogni tanto. Due minuti prima della fine aggiungere il burro e "TURB-ARE" fino a fine cottura sempre con il VAROMA. Quindi trasferire tutto su di una padella e mentre la pasta si cuoce nella pentola (io ci ho fatto le pappardelle) con il mestolo allungare il ragù con l'acqua di cottura delle pappardelle. Ripassare in padella le pappardelle al dente ed il ragù e servire subito perché si asciugano all'istante. Lo stesso ragù si può fare con carne di cinghiale che chiaramente ha un sapore molto più deciso. Ottimo anche aggiungendo basilico – maggiorana – e rosmarino.

Con lame in movimento a vel. 6, inserire sedano, carota, cipolla e aglio 3 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e aggiungere l olio, se si vuole anche 30 gr. Di burro, aggiungere la carne 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere ½ mis. di vino bianco, 2 min. 100° vel. 1 Aggiungere 1 mis. di brodo e cuocere per altri 7 min. 100 gr. vel. 1. Se necessario aggiungere acqua di cottura della pasta. (attenzione al

sale) Oltre alle varianti date da sara 1974 sara, si possono aggiungere dei fegatini di pollo,oppure dei funghi. Condire le pappardelle aggiungendo del burro crudo e parmigiano. A piacere il peperoncino.

PASTA ALLA CENERE

Per 4 persone: 360g fusilli, 150g olive nere snocciolate, 1dl panna da cucina, 1 mis latte, un pizzico di noce moscata, sale qb, parmigiano

Cuocere la pasta a parte. Inserire nel boccale le olive e tritarle finemente (4 sec vel Turbo). Raccogliere il trito con la spatola dalle pareti del boccale. Aggiungere latte, panna, un pizzico di sale e noce, moscata e mescolare 1 min vel 1-2. Condire la pasta con il sughetto ottenuto (a piacere diluire con un altro poco di latte) facendola saltare in padella per un paio di minuti. Servire con parmigiano grattugiato.

Cuocere la pasta.Nella salsa abbiamo aggiunto un mis. di latte. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale portare per 6 sec. a vel. 5.Posizionare la farfalla 3min. 100° vel. 2. Mettere la pasta cotta e far amalgamare il tutto per circa 1 min. Servire con parmigiano.

CREMA DI LENTICCHIE ROSSE

Per 4p (è possibile dimezzare le dosi senza problemi). 1 misurini di lenticchie rosse, 1 cipollina,1 misurino di passata di pomodoro, 30 gr di olio, 500 gr di acqua, 1 cucchiaino di dado bimby.

Nel boccale olio e cipolla 3' a 100° vel 4, aggiungere 1 misurino di lenticchie e 1 misurino di passata di pomodoro, frantmare 30" vel turbo, aggiungere 500 gr di acqua con un cucchiaino di dado 20'vel 2 100°. Servire calda con un filo d'olio crudo e pepe.

Mettere nel boccale le lenticchie 40 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Fare il soffritto 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere la passata di pomodoro, l'acqua e le lenticchie tritate 25 min. 100°vel. 4. Volendo, a cottura ultimata, si può omogeneizzare il tutto, ma, attenzione: aspettare qualche minuto e poi portare lentamente a vel. Turbo per qualche secondo.

POLENTA CON SALSICCE E PANCETT

1lt. e 600 di acqua 500 gr. di farina di mais 1 cucchiaio si sale 200 gr. di olio d'oliva 500 gr. da salsicce spellate e a pezzi 200 gr. di pancetta tagliata a quadretti parmigiano grattugiato a piacere

Preparare la polenta:Inserire nel boccale acqua e sale:10 min.100° vel.1. Unire dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 2, la farina a pioggia:20 min. 100°vel.2. Travasare la polenta in una teglia e farla raffreddare. Preparare il sugo:Inserire nel boccale olio, salsicce e pancetta:15 min. 100° vel.1. Versare una parte del sugo sul fondo di una pirofila e adagiarvi uno strato di polenta tagliata a piccoli rombi. Condire con altro sugo, parmigiano e continuare così' fino ad esaurimento degli ingredienti. Gratinare in forno preriscaldato a 200° per 15 min. circa.

Suggeriamo la polenta più morbida, i rombì venogono lo stesso La cottura almeno 30 min. nel boccale, il forno dovrà solo gratinare, altrimenti viene a mancare il sugo. Suggeriamo 1 mis. di vino bianco e solo 100 gr. di olio.

FUSILLI LIMONE

UN LIMONE 1/2 KG. DI VONGOLE 1 KG DI COZZE BURRO SALE E PEPE QB PANNA PER CUCINA 1/2 KG. DI FUSILLI

Inserire nel boccale 1 mis. di acqua. Posizionare il Varoma con vongole e cozze 20-25 min. temp. Varoma vel. 1. Mettere da parte il liquido.noi abbiamo sgusciato la metà delle vongole e la metà delle cozze quindi riposte in una zuppiera. Risciacquare il boccale. Inserire il limone e il burro 3 min. 100° vel.1 Aggiungere l'acqua filtrata 5 min. 100° vel. 1.Aggiungere la panna e il prezzemolo 10 sec. vel. 4. Nel frattempo cuocere la pasta. Versare sia il contenuto del boccale che la pasta nella zuppiera e servire. A piacere una macinata di pepe nero.

MINESTRA ESTIVA

Ingrediente principale l'acqua di vegetazione dei pomodori: quando faccio la salsa l'acqua che colo la imbottiglio e sterilizzo (dura benissimo fino alla stagione successiva), forse la si può ottenere anche con quella dei pelati in barattolo: 250 gr di acqua di vegetazione dei pomodori, 500 gr di acqua, 1 cucchiaio di dado bimby, pomodori pelati a picere la quantità, 1 spicchio d'aglio, 30 gr d'olio d'oliva, 2-3 cucchiaini di pesto, 50 gr pasta all'uovo tipo maltagliati.

Far soffriggere l'aglio con l'olio a 100° per 3 min vel 1, togliere l'aglio, aggiungere i pelati e insaporirli a 100° vel 1 per 2 min, aggiungere l'acqua di pomodoro e l'acqua col dado e far cuocere 30' a 100° vel 1, buttare la pasta all'uovo e impostare i minuti di cottura riportati sulla confezione. Cuocere sempre a 100° vel 1. Quando suona mettere i cucchiaini di pesto e mescolare quanche secondo. Servire con un poco di parmigiano e olio extra vergine. Provare per credere, è buona anche con ceci o lenticchie già cotte e aggiunte verso la fine.

Pelati ne bastano 60 gr. Il gusto è molto buono. La quantità degli ingredienti va bene. Lasciarla riposare. Non abbiamo aggiunto l'olio crudo perché c'è già l'olio del pesto.

PASTA AL LIMONE

per 4 persone 400 grammi pasta corta 1 limone 2 foglie di salvia 30 gr burro parmigiano dado bimby 800 gr acqua sale 2 tuorli

Inserire nel boccale il succo e la scorza del limone, le foglie di salvia finemente sminuzzate, 200 gr di acqua, un cucchiaino di dado bimby: 5 minuti, 100°, velocità 4 Aggiungere la restante acqua, la pasta, aggiustare di sale e cuocere a 100°, vel 1 per il tempo necessario affinchè la pasta sia cotta. Scolare la pasta, metterla in una zuppiera e mescolare bene aggiungendo il burro, i tuorli e il parmigiano in quantità a piacere. Servire ben calda

Portare l'acqua a 900 gr. A cottura ultimata non rimane acqua da scolare ma la pasta con il giusto liquido per condirla e servirla. E' molto buona

TAGLIATELLE AL VARNELLI

per 4 persone = 1/2 cipolla - olio qb - due fettine di pancetta dolce e magra - 1/2 bicchiere di distillato di anice (io uso mistrà varnelli anice secco) - 1 e 1/2 bicchieri di passato di pomodoro - sale e pepe con moderazione - 150g di mozzarella

Questo piatto l'ho mangiato in un ristorante dove gentilmente mi hanno dato la ricetta. >>>>Nel boccale tritare grossolanamente la mozzarella ridotta in tocchi per 10'' a vel 3 e togliendola con cura dal boccale mettere da parte in frigo. Senza lavare il boccale mettere l'olio e la cipolla a pezzettoni 2' 90° vel 2, quindi aggiungere la pancetta tagliata a pezzi grandi con le forbici. Altri 3' 90° vel 2 quindi tritare tutto vel 2/3/4 spatolando. Con termostato a 100° vel 1 aggiungere il mistrà e farlo evaporare quindi unire il passato di pomodoro e cuocere per altri 5' 100° vel 1. Salare e pepare a piacere e se il sughetto rimane troppo ristretto aggiungere un po' d'acqua. Lessare le tagliatelle al dente e ripassarle in padella o nella pentola dove le avete cotte con il sugo ed infine la mozzarella tritata, saltare pochi secondi e servire subito. Ciao

Inserire la cipolla e dare 2 colpi di Turbo, inserire la pancetta e dare un altro colpo di turbo: Aggiungere olio 3 min. 90° vel.4. Aggiungere l'anice e farlo evaporare 2-3 min. 100° vel. 1. aggiungere la passata 5 min. 100° vel. 1 Proseguire come da ricetta di sarab74 Secondo noi va bene anche la pancetta affumicata.

RUSTICA DI PASTA E FAGIOLI

x3persone - 1/2 cipolla grande (o una piccola) - una carota - costa di sedano - olio e peperoncino qb - un barattolo di fagioli borlotti - 1 cucchiaio di passato di pomodoro (se piace più rossa 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro in tubetto) - 600 ml d'acqua - 1 dado di carne - 80/100g di maltagliati all'uovo freschi (sono dei pezzetti di pasta all'uovo delle tagliatelle, tagliati a rombetti o meglio ancora a stracci disuguali)

INTRODUZIONE - Ricetta suggeritami dallo zio Fabio, anche lui bimbysta, cuoco superbo e spesso sopraffino! Devo ringraziare lui se ho conosciuto il bimby. >>>>>>>>> PROCEDIMENTO - Nel boccale mettere l'olio, sedano, carota, cipolla, il peperoncino e 2' 90° vel. 2/3/4 spatolando. Mettere la farfalla ed aggiungere i borlotti con tutta la loro acqua di lessatura. Lasciar insaporire per 3' 100° vel 1. Unire il passato di pomodoro sempre con lame e termostato accesi e dopo un minuto l'acqua ed il dado. Quando bolle versare i maltagliati spatolando (tendono ad appiccicarsi sul boccale e farfalla) terminare la cottura sempre a 100° vel 1 e servire calda con un filo d'olio crudo. Anche questa zuppa è buonissima con i crostini di pane abbrustoliti e strofinati d'aglio invece che con la pasta. Ciao

Suggeriamo di tritare prima gli ingredienti come nelle altre ricette e non spatolare se non è necessario: Bimby fa acquistare tempo e risparmiare fatica. Sempre più brava!

ZUPPA DI FAGIOLI

x2persone - olio qb - 1/2 cipolla a pezzettoni - due belle coste di sedano a tocchetti - 2 spicchi d'aglio - un bel mazzetto di prezzemolo - pepe macinato al momento - un barattolo di fagioli cannellini (250g circa di fagioli + l'acqua di lessatura contenuta nel barattolo) - 700ml d'acqua - 1 dado di carne (non l'ho mai provata col dado bimby) - 4 fette di pane intero oppure a tocchetti - un altro spicchio d'aglio

Inserire nel boccale cipolla, sedano, aglio e prezzemolo dare 3 colpi di turbo, aggiungere olio e pepe. 2 min. 90° vel. 2. Inserire la farfalla, aggiungere un misurino di acqua e i fagioli 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua 7 min. 100° vel. 1. Ancora 5 min. 100° vel. 1 per terminare la cottura. Se si preferisce la minestra a crema prestare attenzione portando lentamente, senza farfalla, alla velocità che si desidera.

E' molto buona e il massimo è con il pane abbrustolito strofinato con aglio.

MINESTRA DI SPINACI

x4pers. - 300g di spinaci - 50g di burro - 1/2 cipolla - 1 cucchiaio di parmigiano, e un altro po' per servire, se piace ai commensali - 1 bicchiere di latte - pepe qb- un litro di brodo di carne o di dado - 150g di riso

Lessare e strizzare bene gli spinaci. Nel boccale mettere il burro e la cipolla a pezzettoni 2 min 90° vel 1. Aggiungere gli spinaci il parmigiano ed il latte e mandare per qualche secondo a vel 4 finchè gli spinaci non sono completamente disfatti. quindi mettere la farfalla (se non ci riuscite travasate tutto in una pentola, mettere la farfalla, e poi versare di nuovo tutto nel boccale) poi 100° vel 2 finchè il latte non si è quasi del tutto asciugato. quindi unire il brodo sempre mantenedo a 100° e dopo 5 minuti appena la minestra bolle versare il riso con bimby in movimento a vel 1/2. continuare la cottura per 10/15min a seconda dei tempi del riso. servire subito mettendo a tavola il parmigiano se piace ai commensali. Se non vi piace il riso nella minestra, toglietelo, al momento di servire disponete nei piatti delle piccole fettine di pane oppure anche cubetti di pane (strofinati d'aglio se piace) e abbrustoliti e poi sopra la minestra pepe macinato al momento qb e parmigiano a seconda dei gusti. Ciao

Dopo aver inserito la farfalla 10 min.100° vel. 1. Aggiungere il brodo 13 min. 100° vel. 1 e proseguire come da ricetta. E' una minestra delicatissima e molto estiva.

TAGLIATELLE DI COLOMBO

x4persone= 100g pinoli - 1/4 di cipolla - uno spicchio d'aglio - 5 capperi - 5 filetti d'acciuga sott'olio sgocciolati - un bel mazzetto di basilico ed uguale quantità di prezzemolo - 300g di pomodorini ciliegia (da noi li vendono col nome di paciughino) - 50 g di parmigiano - poco peperoncino in polvere - un cucchiaio d'olio - acqua qb - 300-350g tagliatelle all'uovo meglio se fatte in casa ma vanno bene anche quelle fresche dei pastifici artigianali.

Nel 1992, in occasione del 500° anniversario della scoperta dell'America, ho sentito in TV questa ricetta, che assomiglia, molto vagamente, al pesto, da preparare con mortaio e pestello... ma io dico che col bimby è ottima e specialmente d'estate piace molto a tutti. Preparare la pasta all'uovo servendosi

della ricetta base sul libro "alla scoperta di Bimby" toglierla dal boccale con estrema cura e farla riposare. Io la stendo con la macchina per pasta "Imp...a", quella con la manovella, tanto per capirci; e la lascio asciugare un pochino sulla tavola di legno cosparsa con del semolino che poi toglierò prima di cuocere le tagliatelle scuotendole. Senza lavare il boccale inserire tutti gli ingredienti tranne 150g di pomodirini che terremo da parte, quindi aggiugere anche 1/2 bicchiere d'acqua . per 30''/1' a vel 3/4 spatolando al bisogno, tanto da frullare ma non disintegrare... a seconda se vi piace vedere qualche pezzetto di quel che mettete in bocca oppure vi piace una salsa super-segreta dove non si capisce cosa c'è dentro. La salsa deve essere molto liquida poichè una volta condite le tagliatelle queste in pochi istanti bevono tutto il liquido del sugo, quindi se serve aggiungere ancora acqua. Infine aggiungere i 150g di pomodorini, messi da parte in precedenza, tagliati in 4 sicchietti e poi spatolare. Gettare le tagliatelle nell'acqua bollente salata e (se piacciono al dente!)appena alzano il bollore scolarle e versarvi sopra la salsa mischiare bene e servire alla svelta... si asciuga tutto con rapidità e quando è freddo il sapore cambia completamente per via degli ingredienti freschi e non cotti (a me fredda non piace). Se avete preparato il sugo ma non è ancora l'ora di usarlo, trasferirlo in un contenitore ermetico e tenerlo in frigo fino al momento di giusto. Il mio consiglio comunque è di preparare la salsa pochi minuti prima di usarla. (se dovessero eventualmente avanzare le tagliatelle crude io le taglio a quadrucci per farci la pasta e fagioli: Slurp!) ciao a tutti. P.S. ultimamente solo io ho inserito ricette... Forza non vi cullate sugli allori, aspetto con ansia nuove ricette da tutti voi, diamo del filo da torcere allo staff... :-)

Il ½ bicchiere di acqua deve essere di circa 80 gr. E' una Ricetta di estrema semplicità, sicuramente estiva e particolare. Attenersi ai suggerimenti di sarab74.

MACCHERONCINI AL FUMÈ

per 4 persone: 1/2 cipolla a pezzettoni- pancetta affumicata una o due fettine a pezzettoni - 1/2 bicchiere di pomodoro - la solita busta di panna da cucina 200ml - 300/350g di sedanini rigati parmigiano a piacere sale e pepe

Questo piatto assomiglia molto alle pennette alla russa come preparazione ma il sapore è diverso.... e vai con la panna! (spero di non essere ripetitiva nella descrizione ma se si preparano allo stesso modo che ci posso fare?) >>>>>> Nel boccale, versare olio ex.v oliva qb e la cipolla a pezzettoni e 2min 90° vel 1. Quindi unire il la pancetta a pezzi e continuare la cottura per 2min 90° vel.1 spatolando. Quindi aumentare la velocità per tritare il soffritto che non deve essere completamente disintegrato ma si devono vededere ancora i pezzetti, spatolare. Quindi aggiungere il passato di pomodoro e farlo ritirare il più possibile spatolando a 90°/100° a vel 2. Il sugo deve essere molto ristretto, salare e pepare con parsimonia perchè la pancetta ne ha già del suo. E' a questo punto che va aggiunto il pezzo forte: TA-DAAAAAAA ..... "LA PANNAAAAA" OLè!, il parmigiano qb e mescolare a vel 1 spatolando. Lessare i sedanini in abbondante acqua salata e ripassarla nel sughetto. Anche questo primo va mangiato al volo altrimenti quando è freddo lo si può riscaldare con un po' di latte ma il sapore non è certo lo stesso. Ciao

E' un classico sempre molto buono!

PENNE ALLA RUSSA

per 4 persone: 1 scatola media di tonno al naturale - due spicchi d'aglio interi - 1/2 bicchiere di passato di pomodoro - 1 busta da 200ml di panna da cucina (tanto per rimanere leggeri) - 300/350 g di penne rigate, parmigiano se piace - olio ex.v. oliva - sale e pepe

Non so se sono veramente Russe però una mia amica me le ha fatte assaggiare anni fa e visto che vado matta per la panna sulla pasta ve le propongo. Nel boccale, la farfalla versare un po' d'olio... non troppo e l'aglio e 2min 90° vel 1. Quindi unire il tonno sgocciolato dall'acqua e continuare la cottura per 2min 90° vel.1 spatolando per evitare che il tonno faccia "crosta" sul boccale. quindi aggiungere il passato di pomodoro che faremo ritirare il più possibile spatolando a 90°/100° sempre con la farfalla a vel 1 . il sugo deve essere tanto ristretto ma per niente attaccato al boccale. salare e pepare se piace. togliere l'aglio e aggiungere la panna il parmigiano qb e mescolare a vel 2. Lessare a parte la pasta e condirla col sughetto e servire subito.

Suggeriamo di togliere l'aglio appena soffritto. Dopo aver aggiunto la passata 5 min.90° vel. 1. Apprezzatissime. (Anziché il pepe abbiamo aggiunto il peperoncino)

CAPPELLETTI ALLA PERICLE

per4 persone - 100g prosciutto cotto (anche crudo ci sta bene a seconda di cosa avete in frigo) - 300/400g di piselli freschi o surgelati - burro a piacere - una cipollina intera - 450 g. di cappelletti, una busta da 200ml di panna da cucina - parmigiano/grana grattugiato q.b. - latte P.S. se serve

Nel boccale con la farfalla mettere la cipolla intera il prosciutto a dadini e il burro 3min 90° vel 1. Aggiungere i piselli sale pepe e un mestolo d'acqua o brodo. cuocere per 15' (o più se serve) 100° vel.1 alla fine togliere la cipolla. lessare i cappelletti condirli con i piselli, la panna ed il parmigiano grattugiato. se risultano troppo asciutti aggiungere un poco di latte P.S. servire subito. Se avanzano io li pasticcio al forno con qualche pezzettino di mozzarella. Ciao

Ottima,semplice e veloce.

PASTICCIO DI TAGLIATELLE ED ASPARAGI

per 4 persone: 200g tagliatelle fresche - 400g asparagi freschi o surgelati - due fettine spesse di gambuccio saporito (o parte finale del prosciutto) - cipolla burro - olio - sale - pepe - Besciamella come da ricetta sul ricettario base Bimby - mozzarella a piacere- grana/parmigiano grattugiato a piacere - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1/2 bicchiere di latte P.S.

Nel boccale inserire la farfalla di fronte alle lame, così rimangono intattii pezzi dell'intingolo , olio e burro senza esagerare cipolla e prosciutto tritati (io il prosciutto lo taglio prima a pezzettini con le forbici altrimenti il quando ancora è crudo intasa con i suoi nervetti le lame del boccale) 2min 90° vel 2. aggiungere il bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare a 100° vel. 2. Aggiungere gli asparagi, tenendo da parte le punte, tagliati in piccoli cilindri, poco sale, pepe e continuare la cottura a 10/15min (a seconda della durezza degli asparagi) 100° vel 2 magari aggiungendo acqua o brodo vegetale o di carne o di dado se

occorre. Quando gli asparagi sono cotti aggiungere le punte e cuocere ancora per 2min 100° vel 2. mettere da parte. senza lavare il boccale tritare la mozzarella e mettere da parte. Senza lavare il boccale, mentre a parte faccio bollire l'acqua salata per le tagliatelle preparo la besciamella usando la ricetta del libro "alla Scoperta di Bimby" con la piccola variante che un minuto prima di spegnere aggiungo una cipollina intera sbucciata o anche una sfoglia di cipolla abbassando la velocità a 1 (la besciamella prende un sapore delizioso secondo me). Quando l'acqua bolle ci getto le tagliatelle che vado a scolare non appena si alza il bollore(se si fanno cuocere di più alla fine il pasticcio viene proprio una "frittatona impastata"). Le passo sotto il getto d'acqua fredda e le scolo ancora a dovere. In una ciotola verso le tagliatelle, la besciamella, 3/4 degli asparagi, mozzarella, il parmigiano e mischio tutto bene, lo metto in una teglia foderata di carta da forno bagnata e strizzata (se volete esagerare la teglia ungetela di burro e spolverata di pangrattato fresco fatto col bimby: slurp!!!) verso sopra anche il latte perchè le tagliatelle se lo bevono tutto prima e durante la cottura in forno (altrimenti riescono un po' rinseccolite) e sopra metto ancora qualche pezzettino di mozzarelle qualche asparago e parmigiano/grana grattugiato. si può preparare il giorno prima tenendolo in frigo e cuocendolo un'ora prima di mangiare in forno a 250° per un'ora circa finchè non fa la crosticina sopra. Oppure io lo congelo crudo e lo scongelo la mattina per un pranzo con invitati che mi arrivano fra capo e collo. spero che vi piaccia io ne vado pazza. Ciao

Sono squisite. consigliamo solo 50 gr. di vino

DITALONI ALLE MELANZANE

tratto da idee per i tuoi menu: Ingredienti: 500 g di ditaloni, una grossa melanzana sbucciata, 250 g di pomodori pelati, 1/2 cipolla, uno spicchio d’aglio, 30 g d’olio, 50 g di parmigiano grattugiato, peperoncino a piacere, sale, pepe

Preparazione: Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio: 3 min 100° vel 2. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 la melanzana a pezzi: 40 sec vel 4. Aggiungere pelati, sale, pepe e peperoncino: 20 min 100° vel 1. Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione e condirla con il sugo. Servire con parmigiano grattugiato

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per i Vostri menù" pag. 24

RIGATONI ALLE MELANZANE

tratta dal libro idee per sughi e primi piatti Ingredienti:
(Dose per 6 persone)500 gr. rigatoniper il sugo:350 gr. melanzane a tocchetti600 gr. polpa di pomodoro frescao in scatola1 spicchio di aglio80 gr. olio di oliva1 manciata di prezzemolo1 manciata di basilicoparmigiano o ricotta salata a piaceresale e pene nero q.b.

PreparazioneInserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, prezzemolo e aglio: 7 sec. vel.6.Unire la polpa di pomodoro: 7 sec. vel.4.Aggiungere le melanzane, olio e sale:25 min. 100° vel.1.A fine cottura unire pepe, basilico tritato e amalgamare:5 sec. vel.1.Versare il sugo sui rigatoni e servire con il formaggio preferito.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per sughi e primi piatti" pag. 52

ZUPPETTA DI CECI

Per 4 persone 2 scatole di ceci, 300 gr. di bietoline,15 gr. di funghi secchi, 1 cipolla piccola, 1 gambo di sedano, 1 spicchio di aglio, 1/2 carota, 2 foglie di salvia, 3 pomodori freschi, 40 gr. di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio di dado Bimby, sale e pepe q.b.

Nel boccale mettere l'olio, l'aglio, la cipolla, il sedano, la carota, e i funghi 3 min. 100° vel. 4. Unire le bietoline ben lavate e tagliate a striscioline, i ceci e il dado, aggiustare di sale e far appassire per 2 min.100° vel. 1. Unire i pomodori a tocchi e mezzo litro di acqua. Cuocere 15 min. 100° vel. 1 Dopo 10 min. aggiungere la salvia Aggiungere il pepe. Servire con fette di pane.

PIZZOCCHERI

Per la pasta: farina di grano saraceno 150 gr – farina bianca tipo 0 75 gr – latte 2 cucchiai – un uovo – sale e pepe; per completare: verza pulita, lavata e tagliata a strisce, 400 gr – una grossa patata sbucciata, lavata e affettata – una cipolla bianca affettata a velo – salvia 5 foglie – burro 80 gr – formaggio Bitto o Casera della Valtellina, a fettine sottili, 200 gr – grana padano grattugiato 50 gr – uno spicchio d’aglio a fettine

Mettere sulla spianatoia le due farine, fare la fontana e impastare con l’uovo, il latte, sale e pepe, aggiungendo se necessario poca acqua tiepida: la pasta deve risultare ben compatta e piuttosto dura. Infarinarla leggermente, avvolgerla in un tovagliolo e farla riposare per mezz’ora. Dopo il riposo stenderla in una sfoglia non troppo sottile e tagliare delle fettucce larghe un centimetro e lunghe circa sei. Mettere sul fuoco una grande pentola con acqua abbondante, quando bolle salarla e versarvi la verza e la patata; dare 20 minuti di cottura e unire i pizzoccheri. Cuocere non più di 5 minuti, in modo che siano bene al dente. Intanto si sarà fatta appassire in 50 gr di burro la cipolla, senza farle prender colore, e in un altro tegamino si saranno rosolate nel burro rimanente le foglie di salvia e le fettine d’aglio. Scolare i pizzoccheri con le verdure, metterli in una capace terrina, e condirli man mano, a strati, con la cipolla e il suo burro, con le fettine di Bitto e il grana grattugiato e con la salvia e l’aglio con il proprio burro. Far riposare un momento, mescolare delicatamente e servire.

L'uovo rende l'impasto troppo duro. Consigliamo: 250 gr. di farira di grano saraceno 100 gr. di farina bianca. 100 gr. di acqua, portare a vel. 6 per 20 secondi. Se è necessario aggiungere altri 50 gr. di acqua. Fare i soffritti con Bimby.

SPAETZLE AGLI SPINACI

impasto : 2 hg farina, 150 spinaci (a crudo) 2 uova (da 60 gr.),noce moscata, sale. Sugo1 : gongorzola ,latte. sugo2 : scalogno, 1,5 hg di speak tagliato a listarelle, 3 pelati, panna.

Inserire nel boccale farina e spinaci per 30 sec. vel. da 3 a 5 . Aggiungere gli altri ingredienti per 40 sec. vel. 5. versare un mestolo di impasto nell'apposito utensile (in mancanza si potrebbe utilizzare quello dei passatelli) e lasciare

cadere in acqua bollente salata e scolarli quando vengono a galla. Condirli con sugo a piacere. Sugo1 : sciogliere il gongorzola con un po' di latte. sugo2 : soffriggere lo scalogno vel.4, 3 min. 80°, aggiungere lo speak e cuocere 3 min. 90° vel. 1. -aggiungere i pelati 3 min. 90° vel. 1. Poi a piacere aggiungere la panna.

ZUPPA DI CECI

150 g. ceci secchi, 30 g. olio, 1 cipollina, rosmarino, 1 pezzo di sedano, 1/2 mis. di passata di pomodoro, 200 g. pasta corta (ditali), 1200 g. acqua, sale q.b.

Tritare a farina i ceci : vel. da 3 a turbo diverse volte e mettere da parte . Nel boccale inserire l'olio, la cipolla, il rosmarino, e il sedano : 3 min. 100° vel. 3. Aggiungere l'acqua, il sale, la farina di ceci, e la passata di pomodoro : 25 min. 100° vel. 1. Aggiungere la pasta e cuocere 10 min. 100° vel. 1.

RISO CON PUNTE DI ASPARAGI

320GR RISO 1 PICCOLO SCALOGNO UN MAZETTO DI ASPARAGI FRESCHI (o 300gr surgelati) 50GR VINO BIANCO SECCO 20GR BURRO 20GR OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 100GR TALEGGIO 650GR ACQUA E DADO BIMBY

Soffriggete cipolla e olio: 3min 100° VEL 3-4. INSERITE LA FARFALLA VERSATE IL RISO E TOSTATE 1MIN 100° vel 1 aggiungete acqua bollente il dado aggiustate di sale e cuocete 3MIN 100°VEL 1 unite le punte di asparagi e proseguite la cottura 12MIN 100° VEL 1 trascorso il tempo indicato versate tutto in una risottiera e mantecate il taleggio e il burro.....dalle schede dell'ultima rivista Bimby

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dalla Rivista "Voi...Noi...Bimby" scheda pagina 3 aprile 2002.

LINGUINE AL PESTO CON GAMBERETI

150 g di pesto 200 g di gamberetti surgelati 50 g di robiola 1 mazzetto di basilico 3 cucchiai d'olio d'oliva extravergine 400 g di linguine sale q.b.

Preparare il pesto e aggiungervi la robiola, amalgamare vel 1 per pochi secondi e versare in una terrina. Pulire il boccale con la spatola e senza lavarlo aggiungere la farfalla, 20 foglie di basilico e 3 cucchiai d'olio: 3 min 90° vel 1. Aggiungere i gamberette: 2 min 100° vel1. Tenere a parte. Cuocere la pasta e prima di scolare aggiungere al pesto un mestolino di acqua di cottura della pasta e amalgamare bene con la spatola. Versare le linguine nel pesto e mescolare. Versare quindi i gamberetti e decorare con qualche foglia di basilico

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Bimby in Cambusa" pag. 30.

CREMA DI POMODORO AI GAMBERONI

500 g pomodori ben maturi 1 spicchio d'aglio mezzo mazzetto di maggiorana 1 mazzetto di basilico 30 g d'olio extravergine 1 peperoncino 30 g di succo di limone 30 g di pangrattato 16 code di gamberoni 2 scalogni

incidere leggermente la buccia dei pomodori e privarli dei semi. Metterli nel boccale con aglio, la maggiorana, metà del basilico, il peperoncino, l'olio, il succo di limone, pangrattato, sale e pepe: 1 min vel 6-8. tenere al fresco. Nel boccale pulito tritare, vel 4 con lame in movimento il rimantente basilico e lo scalogno, unire l'olio: 3 min 100° vel 3. inserire la farfalla, adagiare i gamberoni: 10 min 100° vel 1. Disporre la zuppa nei piatti e appoggiarvi i gamberoni.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Bimby in Cambusa" pag. 42.

FARFALLE CON POLPA DI GRANCHIO

350 g farfalle 1 scatola 190 g di polpa di granchio al naturale 14 fiori di zucca 2 cucchiai di vermouth secco (o brandy) 1 spicchio d'aglio 50 g d'olio extravergine sale e pepe q.b.

inserire nel boccale l'olio e l'aglio: 3 min 100° vel 1. Eliminare l'aglio, aggiungere la polpa di granchio ben scolata, il vermouth e cuocere 3 min 100° vel 1. Unire i fiori di zucca puliti e spezzettati, il sale e pepe, cuocere 2 min 100° vel 1. Tenere a parte il sugo. Nel boccale inserire la farfalla, versare un litro di acqua, sale q.b. 10 min 100° vel 1. Cuocere lal pasta per il tempo di cottura indicato, versarla in una terrina, unire il sugo e lasciarla riposare 2 min, poi servire.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Bimby in Cambusa" pag. 16.

SPAGHETTINI DI BORDO

5 pomodori maturi 40 g capperi dissalati 40 g olive snocciolate 1 spicchio d'aglio 1 cucchiaio origano secco 1 peperoncino piccante 50 g olio d'oliva extravergine 400 g di acciughe 400 g di spaghetti

inserire nel boccale 30 g d'olio, i capperi, le olive, l'aglio e il peperoncino: 3 min 100° vel 4. Unire le acciughe e l'origano: 10 sec vel 6. Insaporire 2 min 100° vel 1. Aggiungere i pomodori a pezzettoni e cuocere 10-15 min 100° vel 1. Versare 700 g d'acqua, aggiustare di sale: 10 min 100° vel 1. Versare nel boccale gli spaghettini, quando sono entrati dolcemente dare il tempo di cottura della pasta riportato nella confezione. Servire in una zuppiera irrorandoli con un filo d'olio rimasto

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Bimby in Cambusa" pag. 14.

GNOCCHI ALLA ROMANA AI CARCIOFI

Una quantità di Gnocchi alla romana prevista dal ricettario base, 2 cuori di carciofo puliti (circa 100 gr), succo di 1/2 limone, 1/2 misurino di vino bianco, 30 gr di olio, 1 spicchio d'aglio,sale e pepe q.b.

Pulire i carciofi e tagiarli a quarti e metterli in una bacinella d'acqua con il succo di limone. Mettere nel boccale l'olio e l'aglio per 3' a 100° vel 1, togliere l'aglio. Aggiungere i carciofi, far insaporire per 2 minuti a 100° vel 1, aggiungere il vino, il sale e il pepe, cuocere a 100° per 15'a vel 2. Al termine aprire il coperchio e lasciar intiepidire un po', quindi frullare per 1' circa lentamente fino a turbo (controllare: se non fossero bei frullati raccolgiere con la spatola verso le lame e continuare a frullare), mettere da parte. Senza risciacquare il boccale

procedere con la preparazione degli gnocchi, negli ultimi due minuti aggiungere il purè di carciofi. Procedere come normale ricetta. Sono molto buoni, un'ottima alternativa primaverile. Gustosi anche con gli spinaci, asparagi.

Ottima idea, ottimi gli gnocchi. Usare i cuori di carciofo.

TORTELLI DI ZUCCA ALLA PARMIGIANA

1kg di zucca cotta al forno, 100 gr di amaretti,n.2 uova, 2 misurini di parmigiano grattugiato, e 1 misurino di pane grattugiato,sale e noce moscata quanto basta, (100 gr di burro per condire i tortelli) per la pasta:2 uova, 4 misurini di farina.

mettere nel boccale gli amaretti a velocità 1 per pochi secondi,poi metterli da parte. Inserire nel boccale la zucca,precedentemente cotta nel forno, a velocità 1 per pochi secondi. Unire le uova, il formaggio,il pane, la noce moscata grattugiata il sale il tutto a velocità 8 per 20 secondi. per la pasta: mettere nel boccale la due uova e i 4 misurini di farina, velocità 1/4 per 20 secondi; procedere alla preparazione dei tortelli che possono essere quadrati o triangolari. Dopo la cottura, in abbondante acqua salata, condirli con burro fuso e parmigiano facendoli gratinare al forno per 5 minuti.(per un condimento alla mantovana:preparare un sugo di pomodoro e basilico e condire i tortelli,aggiungendo parmigiano grattugiato)ricetta tratta da un corso di cucina.

I tortelli sono perfetti. Consigliamo di utilizzare solamente due etti di farina.

GNOCCHETTI DI RICOTTA

Per 4 persone: 340 gr di ricotta fresca e soda, 200 gr di farina, 70 gr di parmigiano.

Mettere il parmigiano a pezzi nel boccale e tritare con qualche colpo di turbo poi a vel 8 per circa 20-30". Aggiungere la ricotta e la farina, amalgamare a vel 2-3 per 1' circa, guardate dal foro si formerà quasi una palla. Infarinare leggermente e costantemente la spianatoia tagliare pezzi di impasto e formare dei bastoncini della misura di un migniolo e tagiare gnocchetti di 1 cm circa. Buttarli in acqua bollente salate e scolarli dopo un minutino che galleggiano (va a gusto il tempo di cottura). Sono semplici, rapidi e buoni. Io li ho conditi con il pesto alla genovese, ma ottimi con quello di rucola, con sughi delicati alla panna e... come volete voi.

Perfetti. Li abbiamo conditi semplicemente con burro fuso e parmigiano. Consigliamo di aggiungere all'impasto un cucchiaio di parmigiano e un po' di noce moscata grattuggiata.

ZUPPA IMPERIALE

Dose per 6 persone: 6 uova, 140 gr. di farina, 40 gr. di burro morbido, 120 gr. di parmigiano, 10 gr. di sale, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, noce moscata e pepe a piacere.

Inserire nel boccale il parmigiano: 15 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 40 sec. vel. 6. Versare il composto in una teglia (diam. 25-30 cm.) e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min circa. Lasciare raffreddare e

tagliare in piccoli cubetti da servire con brodo bollente. (Tratto da Cucina Regionale 2)

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per la cucina regionale" vol. 2

PAELLA ALLA VALENCIANA

Come da ricetta di Mara. Variante: anziché un piccolo pollo prendere 1/2 petto di pollo. Oltre che preparare gl'ingredienti, preparare una teglia per 8 persone e nel brodo mettere lo zafferano e la paprica. La carne tagliata a piccoli cubetti.

Nella teglia a piacere mettere sul fondo le vongole e/o cozze, oppure le code di gamberoni. Posizionare la farfalla nel boccale, 3 cucchiai di olio e i cubetti di petto di pollo 12 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere i petti di pollo e metterli nella teglia con il pesce. Senza lavare il boccale e sempre con la farfalla, inserire 2 cucchiai di olio, il lombo tagliato a pezzetti, la salsiccia tagliata a rondelle, la cipolla, l'aglio e l'alloro 7 min. temp. Varoma vel. 1. Aprire il boccale (attenzione scotta) e, senza togliere la farfalla smuovere la carne con la spatola. Aggiungere i peperoni e i calamari tagliati a strisce 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere la polpa di pomodoro e i piselli 5 min. 100° vel. 1. Al termine versare tutto neglia teglia e mescolare con la spatola gl'ingredienti. Il boccale è caldo. Senza togliere la farfalla inserire 2 cucchiai di olio, il riso, 3 min. 100° vel. 1. Dopo 1 min.e 1/2 sfumare con il vino bianco. Versare il riso nella teglia. Mescolare gl'ingredienti e mettere per ultimo il pesce avanzato. Aggiungere il brodo con gli aromi fino a copertura degl'ingredienti. Coprire con carta argentata e mettere in forno preriscaldato a 250°.

Avete degli amici a cena? E' una festa particolare? La scenografia e la bontà di questa ricetta creerà calore e allegria con amici e famiglia. Un grazie a Mara e a Bimby: Il meglio per la Tua Famiglia

CREMA DI RADICCHIO

200 gr. radicchio, 2 patate medie (circa 150 gr.), 100 gr. latte parz.scremato, 250 gr. acqua, 1 cucchiaio dado bimby (o granulare vegetale), 20 gr. burro, parmigiano grattuggiato,pepe,crostini a piacere

Nel boccale inserire le patate sbucciate e tagliate a tocchi con 50 gr. acqua: 3 min. 100° vel.3/4. Aggiungere il resto dell'acqua, il latte, il dado e il radicchio: 15 min. 100° vel.1. Aggiustare il sale e aggiungere il burro: 1 minuto vel.8/9. Servire calda con parmigiano,pepe e crostini a piacere.

E' buonissima anche se deve piacere il gusto del radicchio. Raccomandiamo di portare lentamente a velocità 8/9

VELLUTATA DI FINOCCHIO

400 gr. finocchio 100 gr. latte parz.scremato 250 gr. acqua 20 gr. burro 1 cucchiaio colmo di amido di mais 1 cucchiaino da te' colmo di sale 4 prese di noce moscata grattuggiata parmigiano grattuggiato a piacere pepe a piacere crostini a piacere

Pulire e lavare il finocchio, tagliarlo a tocchi e inserirlo nel boccale con lame in movimento: 15-20 sec. vel.3. Aggiungere il latte, l'acqua e il sale: 12 min. 100° vel.1. Inserire il burro, l'amido di mais e la noce moscata: 5 min. 100° vel.3/4. Infine: 1 min. vel.8/9. Servire calda con una spolveratina di pepe, parmigiano e crostini a piacere.

Il gusto è molto raffinato.

PENNE ZUCCA & OLIVE

30 gr di olio 300 gr di zucca 700 gr di acqua 1 cucchiaio di sale 1 spicchio d’aglio 400 gr di penne 100 gr di olive pepe nero

Far scaldare lo spicchio d’aglio con l’olio: 3 min , 70°, vel 1 e togliere l’aglio. Posizionare la farfalla e versare la zucca a quadretti : 3 min, 90°, vel 1. aggiungere l’acqua e il sale: 10 min, 100°, vel 1. far scendere le penne e mettere il tempo di cottura della scatola. Un minuto prima aggiungere le olive divise a metà. Servire con pepe nero.

Consigliamo di mettere la zucca a pezzettoni nel Bimby, tre colpi di Turbo e mettere da parte. Senza lavare il boccale procedere come da ricetta.

PASTA PER LA DOMENICA DELLE PALME

Per la pasta: 250 gr di farina 00, 250 gr di farina di semola, 4 uova, 100 gr di spinaci lessati e strizzati, 1 cucc.ino d'olio d'oliva, 1 cucc.io si sale. Per il sugo: 200 gr di piselli surgelati, 100 gr di prosciutto cotto a dadini, 100 gr di panna, 1 cipolla piccola, 20 gr di burro, 20 gr d'olio, sale e pepe q.b.

Per la pasta: inserire nel boccale gli spinaci: 30 sec. vel. 7, aggiungere olio, uova, farina e sale: 40 sec. vel 6 e 1 min. vel spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare per 15 min. Formare in un piano infarinato tanti piccoli gnocchi scavando ognuno con la punta del coltello. Cuocere e condire con il sugo, cospargendoli con molto parmigiano. Per il sugo: preparare un soffritto con cipolla, olio e burro: 3 min. 100° vel 4, inserire la farfalla sulle lame, aggiungere i piselli, la panna, il sale, il pepe; cuocere 10 min. 100° vel 1, a metà cottura aggiungere il prosciutto cotto.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dalla rivista "Voi... Noi... Bimby" n. 3 Marzo 2001

RISO CON ASPARAGI

250 gr di riso,1/2 cipollina,1/2mis di olio, 1/2 mis vino bianco,500 gr acqua,1 cucchiaio di dado bimby,1 bustina di zaferano,50 gr di asparagi ,solo le punte(3 centimeti),2cucchiai di parmigiano,20 gr di burro

Inserire nel boccale olio e cipolla 3 min 100 C vel 4.Posizionare la farfalla e aggiungere il riso e il vino 3 min 100C vel 1.Aggiungere acqua zaferano dado asparagi 15 min 100 C vel 1.Versare in una risottiera ,mantecare col burro e parmigiano ,lasciare riposare qualche minuto servire

Ottimo

RISO CANTONESE

200 gr riso, 100 gr piselli surg, 100 gr prosciutto cotto in una sola fetta, 100 gr speck idem, 2 uova, salsa di soia, olio e.v.

Mettere nel boccale 6/700 gr acqua e un po' di sale (in modo che arrivi appena a sfiorare il cestello) 10 min 100° vel 1 . inserire il cestello con il riso 15 min temp Varoma vel 2. . sovrapporre contemporaneamente il cestello del Varoma con prosciutto e speck a dadini + i piselli surgelati . sovrapporre in ultimo il vassoio ricoperto con carta da forno ritagliata della giusta misura lasciando anche un piccolo bordino, ungere leggermente con 1 goccia d'olio e sgusciare 2 uova sbattendole leggermente con la forchetta, salarle un pochino. . il tutto deve cuocere complessivamente per 15 min . a cottura ultimata sbriciolare le uova in una terrina, aggiungere prosciutto, speck, piselli e riso e condire con olio ev . portare in tavola tiepido o freddo e passare a parte la salsa di soia.

La salsa di soia rende piacevole il piatto

LASAGNE AI FORMAGGI

400 gr. lasagne verdi, 100 g. burro, 1 l. besciamella, 100 g. parmigiano, 100 g. groviera, 100 g. mozzarella, 20 g. gorgonzola, olio extra vergine di oliva, sale, pepe, noce moscata, 300 g. funghi trifolati, un ciuffo prezzemolo, aglio.

Da 'voi...noi...bimby..' ottobre 2001. Preparare pasta all'uovo verde e besciamella come da ricettario base. Mettere nel boccale aglio e olio e soffriggete: 3 min. 100°vel. 4. Inserite la farfalla, aggiungete i funghi lavati e tagliati a fettine, sale, pepe, prezzemolo. Cuocete: 10 min., 100° vel. 1. Tagliate a cubetti i formaggi e uniteli alla besciamella, aggiungendo una grattugiata di noce moscata. Fate sciogliere: 3 min. 60° vel. 1. In una teglia imburrata adagiate strati successivi di lasagne ricoperte di salsa, di funghi e spolverizzate con parmigiano. Continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato sara' ricoperto di besciamella e parmigiano. Passate in forno a 160° per 35 min. circa finche' la superficie non avra' assunto un colorito dorato.

PENNE SPECK E ZUCCHINE

40 gr. olio extra, 1 scalogno, 60 gr. speck, 200 gr. passata pomodoro, 2 zucchine piccole, 500 gr. acqua, 300 gr. penne rigate, sale grosso

Inserire nel boccale l'olio e lo scalogno, 3 min. 100° vel.1. Inserire con lame in movimento a vel.4 lo speck e le zucchine a pezzi, Inserire poi la passata di pomodoro e cuocere 5 min. 100° vel.1. Inserire la farfalla sulle lame e poi l'acqua bollente e il sale e versare la pasta. Cuocere per il tempo indicato per la pasta più 4 min. a 100° vel.1

Come per la ricetta del risotto speck e pere consigliamo di tritare preventivamente lo speck e le zucchine. Questi ingredienti andranno poi aggiunti dopo aver fatto il soffritto.

RISOTTO SPEAK E PERE

Con le lame in movimento a vel. 4 tritare lo speak e mettere da parte. Pulire e tagliare a fettine mezza pera e mettere da parte. Senza lavare il boccale con

lame in movimento a vel. 4 inserire lo scalogno per 4 sec. Aggiungere il burro 3 min. 100 gradi vel 1. Passati 2 minuti inserire lo speak già tritato e fare insaporire per il restante minuto. Inserire la farfalla e la mezza pera a fettine per 1 min. 100 gradi vel. 1. Proseguire quindi come da ricetta di Chiara.

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

200 gr. di salsiccia o lonza di maiale tritata, 300 gr. di manzo tritato, 70 gr. di pancetta, 80 gr. tra sedano, carota e cipolla, 700 gr. di passata di pomodoro, 1/2 mis. di vino bianco, 50 gr. di olio di oliva, 20 gr. di burro, sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale le verdure 20 sec. vel. 6. Aggiungere la pancetta 10 sec. vel. 6. Posizionare la farfalla e aggiungere l'olio 4 min. 100° vel. 1. Unire carne e salsiccia 4 min. 100° vel. 1. Aggiungere il vino 2 min. 100° vel. 1 togliendo il misurino per permettere l'evaporazione. Inserire il pomodoro, sale e pepe 20 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. A cottura ultimata aggiungere il burro, condire le tagliatelle e servire. Dose per 6 persone:500 gr. di tagliatelle fresche o 350 gr. di tagliatelle secche. Con lo stesso ragù si possono condire le lasagne.

GAMBERONI CON RISO PILAF AL CURRY

1,2 lt. d'acqua, 1 cucchiaio dado bimby, 5 mis. di riso, 400 gr. di gamberoni. Per la salsa curry: 1/2 cipollina, 1/2 mis. di olio, 1 mis. di panna fresca, 1/2 mis. di farina, 1 cucchiaino di curry.

Inserisci nel boccale l'acqua e il dado: 10 min. a temp. 100 vel. 1. Posiziona il cestello con il riso nel boccale. Inserisci i gamberoni nel Varoma e posizionalo sopra il coperchio del boccale; cuoci il tutto per 15 min. a temp. Varoma vel. 4. Togli il cestello, versa il riso in una ciotola, tenendolo al caldo, e tieni da parte 4 mis. del liquido di cottura del riso. Sguscia i gamberoni e tienili da parte. Soffriggi nel boccale cipolla e olio: 3 min. a temp. 100 vel. 4. Aggiungi l'acqua di cottura del riso, la panna fresca, la farina e il curry: 5 min. a temp. 90 vel. 4. Condisci il riso con parte della salsa, sistemalo in uno stampo a ciambella (possibilmente lavorato) e mettilo in forno a 180° per 5 min. Sforna il riso ponilo in un piatto da portata versaci su la restante salsina e guarnisci con i gamberoni. Buon appetito e felici feste.

Ottima!

RISOTTO ALLE MELE

per quattro persone: gr. 350 di riso, gr. 350 mele acidule tipo renette tagliate a dadini, 1/2 cipollina, meglio scalogno, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, gr, 750 di acqua, 1 dado, gr. 40 di olio, sale quanto basta, gr. 70 di gorgonzola morbido (facoltativo) Per decorare una mela rossa non trattata.

Inserire nel boccale lo scalogno e l'olio: 2 min. 100°C vel.4 Posizionare la farfalla nel boccale, unire il riso e tostare: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere il vino: 2 min. 100° vel. 1 Aggiungere acqua e dado e cuocere 15 min. 100° vel. 1. A metà cottura unire i dadini di mele. Pochi minuti prima che sia pronto aggiungere se piace il gorgonzola a pezzetti. Togliere il risotto dal tegame, versarlo in un piatto fondo e prima di servirlo lasciarlo riposare alcuni minuti. Se dovesse risultare troppo asciutto lo si può inumidire con qualche cucchiaiata di latte caldo. Per

decorare tagliare la mela rossa in sei - otto spicchi da affettare al momento di portare in tavola. (adattata da un libro di ricette)

La ricetta è molto buona. Bisogna tuttavia essere abituati al sapore delicato che il risotto prende.

MINESTRA DI FARRO

150 gr. farro decorticato; 1 scatola fagioli cannellini sgocciolati e lavati; 1 costa di sedano; 1 carota; 1 cipolla; 80 gr. salsa di pomodoro; 80 gr. dado bimby; 50 gr. olio extra vergine di oliva; una spruzzata di peperoncino in polvere.

Tritate grossolanamente sedano, carota e cipolla: 10 sec., vel. 3 (se si preferiscono le verdure tritate meno grossolanamente inserirle nel boccale con lame in movimento vel. 8). Aggiungete l'olio e cuocete: 3 min., 90° vel. 1. Togliete dal boccale e mettete da parte. Senza lavare il boccale inserite i fagioli con 200 gr. di acqua e omogeneizzate: 20 sec., vel. Turbo. Aggiungete le verdure messe da parte, la salsa di pomodoro, il dado, il farro e 1 litro di acqua: 50 min., temp. Varoma, vel.1. Versate la minestra in una zuppiera con una spruzzata di peperoncino e parmigiano (entrambi facoltativi)

Ottima!

GNOCCHI DI PATATE

Dose per 4 persone: 800 gr. di patate mondate e a pezzetti, 700 gr. di acqua 300 gr. di farina, 1 uovo, sale q.b.

Inserire nel boccale acqua, sale e posizionare il Varoma con le patate a pezzetti 30 min. temp. Varoma vel. 1. Eliminare l'acqua di cottura, asciugare il boccale, inserire subito le patate e un pizzico di sale 10 sec. vel.2-3 spatolando. Aggiungere la farina e l'uovo 15 sec. vel. 3, aiutandosi con la spatola, se necessario. Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata.Condirli con pesto o ragù a piacere. La quantità di farina può aumentare, se si utilizzano patate novelle. L'ideale è utilizzare patate farinose a pasta bianca.

RISOTTO CON IL PANNERONE

1 cipollina, 30 gr. d'olio, 350 gr di riso, 700 di brodo, 1/2 misurino di vino bianco secco, 150 gr. di Pannerone tagliato a fettine sottili, 1 bella pera morbida (meglio Decana).

Soffriggere la cipolla a 100° per 3' a vel 4, inserire la farfalla e versare il riso, tostare per 1' vel 1 a 100°, aggiungere il vino e proseguire per altri 2'. Aggiungere il brodo caldo e cuocere per il tempo indicato dalla varietà di riso scelta (viene bene anche cotto per 5' e i restanti in autocottura) Tenete il misurino con un po' d'acqua mentre cuoce il riso e se nontate che si asciuga molto versatela. 2' prima del termine cottura aggiungere il formaggio e la pera tagliata a fettine. Versare in una risottiera e spolverare con il parmigiano. N.B. Il Pannerone può essere sostituito dal Taleggio.

Per un gusto più delicato si può sostituire la cipolla con lo scalogno.

ARROZ CON LECHE

1 ½ litros (15 cubiletes) de leche entera, 200 g. (2 cbiletes) de arroz, la piel de 1 naranja sòlo la parte amarilla, 1 ramita de canela, 1 pellizco de sal, 150 g. (1 ½ cubiletes) de azùcar.

Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el azùcar. Programme 40 minutos, temperatura 90°, velocidad 1. A continuaciòn, anada el azùcar y programe 2 minutos, temperatura 90°, velocidad 1. Viértalo en un recipiente grande o en cuencos individuales y, quando esté frìo, espolvoree con canela. También, puede espolvorear la superficie con azùcar y quemarla con un plancia para postres. NOTA: Si se quiete màs cremos, substituir cuatro cubiletes de leche por un bote de leche evaporada Ideal.

PAELLA

500 g. de mejillones, 150 g. de gambas, 300 g. de carne (pollo o conejo), 250 g. de costillas de cerdo, 150 g. de judìas verdes, 1 calamar grande, cortado en aros, 600 g. (6 cubiletes) de arroz, 2 pastillas de caldo, Azafràn, Perejil, 2 dientes de ajo, crudos, el zumo de 1 limòn, 1 latita de pimiento morròn, 100 g. de guisantes de lata. Para el sofrito : 100 g. (1 cubilete) de aceite, 2 pimientos verdes, 1 pimiento rojo, 3 dientes de ajo, 1 nora o pimento choricero, 3 tomates maduros.

Cueza los mejillones en medio litro de agua hasta que se abran. Cuele el lìquido, deseche las conchas y riserve el lìquido y los mejillones, por separado. Vierta en el vaso las càscaras y las cabezas de las gambas junto con 3 cubiletes de agua y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuele y reserve, con el lìquido del los mejillones. Lave bien el vaso y la tapa y ponga todos los ingredientes del sofrito. Programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Baje los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espàtula. Ponga un poco de aceite en la paellera y rehogue la carne y las costillas. Anada la judìas y el calamar y cuando todo esté rehogado, incorpore el sofrito. Remueva para que no se pegue y anada el arroz. Dé unas vueltas y retire la paellera del fuego. Seguitamente, ponga en el vaso los lìquidos que tenìamos reservados y anada agua hasta completar 1.500 g. (15 cubiletes). Incorpore la pastillas de caldo, el azafràn, los dientes de ajo, el perejil y el zumo de limòn y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Por ultimo, vierta el lìquido hirviendo del vaso en la paellera y cocine a fuego fuerte, procurando que cueza todo por igual, durante 15 ò 20 minutos. En los ùltimos minutos, agregue el pimento morròn, los guisantes, los mejillones y los cuerpos de las gambas. Rectifique la sazòn, compruebe que el arroz esté en su punto, retire la paellera y deje reposar unos minutos.

RISOTTO CON TREVISANA

500 gr. di riso, 200 gr. di radicchio di Treviso, 1/2 cipollina, 40 gr. di olio di oliva, 100 gr. di vino rosso (Amarone o Barolo)lt 1,100 di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, 30 gr. di burro, 40 gr. di parmigiano.

Inserire nel boccale radicchio e cipolla 10 sec. vel. 5, unire l'olio 3 min. 100° vel.1 Posizionare la farfalla, aggiungere riso e vino 2 min. 100° vel. 1. Unire

acqua, dado e cuocere 15 min. 100° vel.1. Terminata la cottura, versare nella risottiera, aggiungere burro e parmigiano, amalgamare bene e lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

FUSILLI ALLA SICILIANA

1 melanzana sbucciata e tagliata a pezzi 400 gr di pomodori ciliegina o 1 scatola di pomodori a pezzi 1 spicchio d'aglio e 1/2 cipolla sale,pepe,origano e capperi q.b. 1 mozzarella 40gr di olio 1 mozzarella

Far soffriggere l'olio con la cipolla e l'aglio per 3'vel 3 100°.Agg le melanzane per 3'vel 1 100°.Inserire i pomodori,sale,pepe,origano e capperi.Far cuocere per 5'vel 1 100°. Condire i fusilli ed aggiungere la mozzarella.Mescolare il tutto e buon appetito.

POLENTA

350 g di farina gialla (200g di farina bramata e 150g di farina fioretto, sarebbe meglio o tutta bramata) 1 litro e mezzo di acqua 1/2 cucchiaio di sale grosso 1 cucchiaio di olio d'oliva

Far bollire l'acqua con olio e sale: 12'100°vel.1. Dal foro con lame a vel.3 versare la farina e far cuocere ancora a 100° per 1' finchè non si rapprende. Terminare la cottura per 40' a 90° vel.2 rimestando ogni tanto con la spatola.Finita la cottura, versarla in una pirofila bassa o un largo piatto e riempire d'acqua il boccale per evitare incrostazioni dure a levarsi. Se piace più dura,ma si deve ricordare che la polenta si rapprende raffreddandosi,si può mettere fino a 400g di farina,ma 450g,come suggerito dal libro base,secondo me sono troppi.

Confermiamo la sua osservazione sulla quantità di farina Bramata. E' possibile metterne fino a 400 gr. in un 1,5 litri di acqua.

GNOCCHI ALLA ROMANA

Dose per 4 persone: 250 gr. di semolino di grano, 1 litro di latte, 60 gr. di burro, 70 gr. di parmigiano grattugiato, 2 tuorli, 2 cucchiaini di sale fino, noce moscata a piacere.

Inserire nel boccale latte, sale, noce moscata, 20 gr. di burro e portare all’ebollizione per 7 min. 100° vel. 1. Unire a pioggia con lame in movimento a vel. 4, 40 gr. di parmigiano, i tuorli, il semolino: 7 min. a 90° vel. 1. Stendere il composto ottenuto sulla spianatoia dando 1 cm. circa di spessore. Quando sarà freddo, ritagliare, utilizzando il misurino, tanti dischetti e disporli leggermente sovrapposti in una pirofila imburrata. Cospargere con fiocchetti di burro e altro parmigiano. Cuocere in forno già caldo a 200° per 20 min. circa.

Errata Corrige Libro di Base

SUGO AI FUNGHI

¼ di cipolla media 1 spicchio di aglio 2 scatole di pelati 30 gr di funghi secchi (anche un po’ di più) Olio (circa 3 cucchiai)

Rinvenire i funghi in una ciotola con un po’ di acqua tiepida, in un piatto preparare i pelati privandoli dell’estremità dura e schiacciandoli con il dorso di una forchetta. Inserire nel boccale la cipolla affettata, l’aglio e l’olio, rosolare per 3 min. vel. 1 100°. Togliere l’aglio ed aggiungere i pelati, cuocere a per circa 20 min. vel. 1 90°, salando quanto serve. Aggiungere i funghi ed un paio di cucchiai dell’acqua dove sono stati a rinvenire (non dal fondo che potrebbe contenere terra). Cuocere a fuoco ancora per circa 15/20 min. vel. 1 90°, controllare la densità del sugo per regolarsi con il tempo secondo il proprio gusto.

Il pomodoro abbondante e la cipolla non fanno prevalere il profumo e il gusto dei funghi. In base ai gusti personali rivedere la ricetta.

PENNETTE ALLO ZAFFERANO

2 cipolle, 50 gr. di olio, 1 cucchiaio dado Bimby, 650 gr. di acqua, 500 gr. di pennette, 150 gr. di panna da cucina, 1 bustina di zafferano.

Mettere nel boccale l'olio e le cipolle: 5 min. temp. 100 vel. 4. Inserire la farfalla, l'acqua ed il dado: 5 min. varoma vel. 1 e 1\2. Aggiungere la pasta e fare cuocere a temp.100 per il tempo indicato sulla confezione. Dare altri 2 min. di tempo ed aggiungere la panna e lo zafferano. Mettere in una coppa ed amalgamare bene e...buon appetito.

Si consiglia di rivedere la tipologia e la quantità degli ingredienti.

PASTA PER PANE O PIZZA

500 gr. di farina 200 gr. di acqua 100 gr. di latte 1cubetto di lievito di birra 20 gr. di olio di oliva extravergine 10 gr. di sale 10 gr. di zucchero zucchero

Versare nel boccale l'acqua, il latte, il lievito, l'olio lo zucchero e scioglierlo: 5 sec. Vel. 4-5. Aggiungere il sale e la farina: 50 sec. Vel. 6 più 1 min. a Spiga. Lasciare lievitare l'impasto, per circa un'ora, coperto ed in luogo caldo. Spalmare la teglia con olio e strutto e stendere la pasta.

Errata Corrige Libro di Base

Dal 16/2/2003 – 27/5/2003

CRESPELLE AI FORMAGGI

Tempo di Preparazione: 20"+prep.

Ingredienti:

Crepes: Latte circa 170, 50 gr. di farina, 2 uova, una noce di burro (fuso), un pizzico di sale, un pizzico di zucchero. Ripieno: formaggi vari tipo caciotta dolce, asiago, filante (in base ai propri gusti).

Descrizione:

Inserire tutti gli ingredienti per le crepes nel boccale: 20" vel.5. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti. Nel frattempo preparare il trito di formaggi: inserire a cubetti i formaggi e tritare per pochi secondi fino a sbricciolarli, ma attenzione a non farli diventare una crema (si lavorerebbe male). Preparare le crepes (con questa dose ne vengono circa 15). Versare una dose di formaggio su metà della superficie della crepe, piegare a metà e poi ancora a metà, formando dei portafogli da disporre su una pirofila. A piacere si può completare con un filo di besciamella e poco formaggio. Cuocere in forno fin tanto che i formaggi si fondono. Si possono tranquillamente congelare.

GNOCCHI RIPIENI AL FORMAGGIO

25 minuti

Ingredienti:

Ingr. 450 gr di patate, 220 gr di farina, sale, una fetta spessa di caciotta fresca. Per condire: burro, panna, salvia e due cucchiai di pecorino. Oppure: sugo al pomodoro del libro base, con aggiunta di olive (a noi piacciono di più al sugo, si amalgamano meglio).

Descrizione:

Spezzettare bene le patate e porle nel cestello. Riempire il boccale di acqua fin sopra le lame, aggiungere un po’ di sale e cuocere le patate, 20 min 100° vel 2, poi 14 min varoma vel 2. Togliere il cestello e far freddare le patate. Asciugare il boccale, versarvi le patate fredde e ben scolate aggiungere la farina e il sale. Amalgamare il tutto vel 4-5 per 20 secondi. Togliere e versare su un piano infarinato. Eventualmente, aggiungere qualche cucchiaio di farina se troppo lento (poca). Tagliare a piccoli cubetti la caciotta. Prendere delle piccole quantità di impasto infarinandosi le mani, arrotondarle e schiacciarle, porre al centro un dadino di formaggio e formare una pallina richiudendo l’impasto. Porre tutti gli gnocchi su di un vassoio di carta infarinato, ben distanziati. Portare a bollore l’acqua e cuocerli finché non vengono a galla. Condire in padella con uno dei due condimenti.

CRESPELLE CON PISELLI

Tempo di Preparazione: 30 minuti

Ingredienti: PER 4 PERSONE 1 CONFEZIONE DI SOTTILETTE FILA E FONDI,2 UOVA 2 CUCCHIAI DI FARINA 1 BICCHIERE DI LATTE 200GR. DI PROSCIUTTO COTTO 100GR. DI PISELLI SURGELATI 300GR. DI POMODORINI 1 CIPOLLA 30GR, DI GRANA GRATTUGIATO 25 GR DI BURRO 4 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA SALE Q. B.

Descrizione:
esecuzione: Posizionare la farfalla e mettere nel boccale burro, olio e piselli scongelati 10 min. 100° vel.. 1. Mettere da parte. Senza lavare il boccale, con lame in mov. vel. 6 mettere la cipolla, aggiungere 40 gr. di olio 2 min. 100 vel. 1. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà 10 min. 100° vel. 1 e mettere da parte. Lavare il boccale e preparare le crepespelle come da Ricetta L.B. pag. 33 Preparate la pastella mettete nel boccale tutti gli ingredienti per la crespelle uova farina latte un pizzico di sale 20 s. V. 5 travasate in una ciotola per una ora prima di cuocere le crespelle in un pentolino antiaderente distribuite su ogni crespella il sugo di pomodoro i piselli tenendone da parte due cucchiai, il prosciutto tagliato a listarelle e le sottilette fila e fondi ripiegate le crespelle e ponetele in una teglia imburrata spolverizzando con il formaggio guarnite con i piselli rimasti formaggio grattugiato qualche fiocchetto di burro e ricoprite con altre sottilette fate gratinare qualche minuto prima di servire

FARFALLE AI CARCIOFI

Tempo di Preparazione: 30 minuti

Ingredienti:

Ingredienti: 3 carciofi io ho usato gli spinoni ben puliti fino ad arrivare al tenero lavati e tagliati a pezzettini piccoli 100gr. Di pancetta affumicata a cubetti 300gr. Di pasta qualità farfalle 1 cipollina scalogno tagliata a pezzetti 1 spicchio di aglio intero peperoncino q. b. olio extrav. Di oliva 50 gr. 600 gr. Di acqua calda sale q. b. parmigiano 60 gr. Prezzemolo

Descrizione:

Mettere nel boccale i carciofi mondati e tagliati in quarti dare 2 colpi di Turbo, mettere da parte Tritare parmigiano e prezzemolo per 1 min. a vel. 7 e mettere da parte. Nel boccale aglio e peperoncino 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere la pancetta 1 min. 100° vel. 1 Posizionare la farfalla e mettere nel boccale i carciofi 5 min.100°vel.1. Aggiungere acqua e dado 10 min. 100° vel. 1. Versare nel boccale la pasta e far cuocere a 100 ° vel. 1 per il tempo riportato sulla confezione. Aggiungere il parmigiano con il prezzemolo e servire.

CONCHIGLIE AI FIORI DI ZUCCA

Tempo di Preparazione: 30 minuti

Ingredienti:

Dosi per 4 persone Ingredienti: 300gr. Di pasta (conchiglie) 300gr. Di fiori di zucca 1 scalogno 50 gr, di olio di oliva 30 gr. Di burro mezzo misurino bimby di acqua 1 bustina di zafferano 1 misurino bimby di latte 1tuorlo 50 gr. Di parmigiano grattugiato sale e pepe a piacere

Descrizione:

lavate i fiori e privateli del gambo e lasciateli sgocciolare sopra ad un tagliere. Nel boccale: latte, uovo e formaggio grattugiato 1 min. vel. 5. Versare in un recipiente. Con lame in mov. a vel. 6 mettere lo scalogno, aggiungere l'olio. 2 min. 100° vel. 1 Posizionare la farfalla , aggiungere i fiori di zucca , salare e pepare. 5 min.90° vel. 1. Aggiungere l'acqua, lo zafferano e il dado Bimby 10 min. 100° vel. 1. versare la pasta nel boccale e cuocere per il tempo necessario scritto nella confezione meno 2 minuti aprire il bimby aggiungere la salsa di uovo formaggio e latte + il burro precedentemente messa da parte fare andare per gli ultimi 2 minuti servire la pasta in scodelle calde

LASAGNE AGLI ASPARAGI

Tempo di Preparazione: 60 minuti

Ingredienti:

per 6 persone ricotta g 400 - rettangoli di pasta fresca all'uovo g 350 - asparagi, già mondati, g 350 - 3 zucchine - un mazzetto di basilico - 150 gr. burro – 200 gr. parmigiano - scalogno - 100 gr. panna liquida da cucina - brodo vegetale - sale – pepe

Descrizione:

esecuzione: fare la pasta verde : 250 gr. Di farina – 100gr. Di spinaci puliti e lavati bene e lasciati sgocciolare – 1 uovo- 1 cucchiaio di olio –1 pizzico di sale: esecuzione:inserire nel boccale la farina gli spinaci crudi 30 secondi vel 6 a 9 , aggiungere l'uovo, il sale , l'olio 30 sec. Vel. 6 e 1 minuto a spiga. Lasciare riposare la pasta in una ciotola chiusa per mezz'ora , poi tirare la pasta sottilissima lavare le tre zucchine tagliarle a tocchi metterle nel boccale 5 secondi vel. 3 (si presentano a piccoli pezzetti) mettere da parte lavare bene le foglioline di basilico e metterle in una ciotola Staccate agli asparagi le punte; riducete i gambi a rondelle lavarli metterli nel boccale , per 20 minuti 100° vel 2 , con uno scalogno , 40 gr. di burro, un mestolo di brodo vegetale, sale, pepe; a fine cottura unite g 100 di panna da cucina , 400 gr. Di ricotta , sale e pepe q. b. un cucchiaio di parmigiano grattugiato e frullate il tutto a salsina da 5 a 10 secondi velocità 3 . Con alcuni rettangoli di pasta fresca, che dovranno essere molto sottili e non cotti in acqua, rivestite una pirofila ben imburrata, facendoli debordare. Versate sul fondo un mestolino di salsa alla ricotta, coprite con uno strato di zucchine,

foglioline di basilico(spezzettare con le mani per non perdere profumo e sapore) , formaggio grana poi ancora pasta, ricotta e così via, fino ad esaurimento degli ingredienti, . Alla fine, ripiegate all'interno la pasta eccedente, completate il pasticcio con abbondante parmigiano, fiocchetti di burro, e passatelo nel forno a 180° per 40' circa. Fatelo riposare per qualche minuto prima di servirlo.

Suggerimenti Vorwerk:
Gli asparagi li abbiamo tritati totalmente, non sapendo dove vanno le punte,con lo scalogno per qualche secondo a vel. 4.

RISOTTO AL LIMONE

Tempo di Preparazione: 20 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 500 gr. di riso, scorzetta gialla e succo di 1 limone, 1,100 lt. di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, tre tuorli, 50 gr. di parmigiano, 50 gr. di burro, sale q.b.

Descrizione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 la scorzetta di limone: 10 sec. vel. 8. Posizionare la farfalla, unire l'acqua, dado e il succo di limone: 6 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso e cuocere: 13 min. 100° vel. 1. Mettere in una risottiera burro, parmigiano, tuorli, versarvi il risotto, aggiustare di sale e mescolare rapidamente. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

SUGO DI RUCOLA X CAVATELLI

Tempo di Preparazione: 1/2 h

Ingredienti:

2 mazzetti di rucola fresca - g.450 pelati a pezzetti - 2 spicchi aglio - 80 gr. olio - peperoncino - sale.

Descrizione:

Soffriggere aglio e olio nel boccale(3 m. 100° V.2-3). Agg. i pelati, sale e peperoncino e cuocere 15m. 100° Vel. 2. Agg.infine la rucola lavata e scolata e tritare a vel. 3-4 per pochi minuti. Condire con questa salsa dei cavatelli freschi, senza aggiungere formaggio.

Suggerimenti Vorwerk:
Suggeriamo di tritare la rucola nel boccale, con lame in mov. a vel. 5 per 3-4 sec. e metterla direttamente nel piatto da portata. Noi abbiamo usato solo 40 gr. di olio e uno spicchio di aglio 2 min. 100° vel. 1. Si può togliere l'aglio, inserire la farfalla e i pomodori spezzettati 10 min. 100 ° vel. 1.

SUGO AI PEPERONI

Tempo di Preparazione: 12 min

Ingredienti:

1 peperone rosso, 1 confezione di panna per cucina, sale q.b. (dose per 4 persone),3-4 cucchiai di olio, 1 spicchio di aglio, 1 bicchiere d'acqua

Descrizione:

Pulire il peperone dai semi, tagliarlo a pezzi ed inserirlo nel boccale: 45 sec vel da 1 a 8, aggiungere aglio, olio, sale e acqua e cuocere a 100°, vel 2-3 per 8 min. (Se apparisse troppo liquido togliere il coperchio trasparente per far evaporare l'acqua in eccesso).Poi togliere l'aglio e aggiungere la panna, 2 min 100° vel 2-3.Infine omogeneizzare 40 sec vel Turbo. Va benissimo per condire le penne rigate o le eliche.Ha un colore arancione vivace molto particolare indicato per stupire gli ospiti con poca fatica!

Suggerimenti Vorwerk:
Con lame in movimento a vel. 7 mettere nel boccale il peperone tagliato a pezzi e ½ spicchio di aglio. Portare la velocità a 8-9 per qualche secondo. Aggiungere olio, 1 misurino e ½ di acqua e sale, 10 min. 100° vel. 4. Aggiungere la panna, circa 200 gr. 2 min. 100° vel. 4. Aspettare 1 o 2 minuti e portare lentamente la velocità a Turbo per circa 20 secondi. Suggerimenti: a piacere ,con una macinata di pepe e del parmigiano è più gustoso.

SUGO AGLI ASPARAGI

Tempo di Preparazione: 15 min

Ingredienti:

1 fascio di asparagi, 1 spicchio d'aglio,2-3 cucchiai di olio,1 bicchiere d'acqua, sale, 1 confezione di panna da cucina

Descrizione:

Pulire gli asparagi eliminando la parte bianca del gambo, inserirli nel boccale: 45 sec vel da 4 a 9 spatolando. Aggiungere aglio, olio, sale e acqua e cuocere a 100°, vel 2-3 per 12 min, facendo, se necessario, evaporare l'acqua in eccesso dal foro nel coperchio. Poi togliere l'aglio e aggiungere la panna, continuando la cottura per 2 min 100°, vel 2-3.

Suggerimenti Vorwerk:
Suggeriamo un mis. scarso di acqua.

5/27/2003

26/4/2004- 6/5/2004

RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI

Tempo di Preparazione: ''

Ingredienti:

Ingredienti: 400 gr. di riso, 1 pezzetto di cipolla, 2 zucchine, 300 gr. gamberetti freschi, 50 gr. di olio d'oliva, 800 gr. di acqua, i cucchiaio di dado Bimby, sale q.b.

Descrizione:

Inserire nel boccale la cipolla e l'olio. 3 min. 90° Vel.4. Tritare le due zucchine con lame in movimento: 5-7 secondi a vel.4 (andrebbero messe a julienne ma per far prima le faccio tritare nel bimby). Posizionare la farfalla e unire il riso. Aggiungere acqua, dado, : 8 min. 100° vel.1 Trascorsi gli 8 minuti mettere i gamberetti: 5 min.100°vel.1 Terminare la cottura versare il risotto in una risottiera, mantecare con una noce di burro, aggiungere del prezzemolo tritato. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

LASAGNE AL PESTO

Tempo di Preparazione: xxxxxxxxxx

Ingredienti:

1 dose di pesto alla genovese come da libro base 1 dose di besciamella come da libro base 2 confezioni di pasta da lasagna (io uso gli Sfogliavelo di G.Rana) parmigiano.

Descrizione:

Fare pesto come da libro base, fare besciamella come da libro base. Far raffreddare nel boccale la besciamella, unire il pesto : 30 sec. Vel 5. Versare in una teglia un pò di besciamella + pesto, poi uno strato di lasagne, ricoprire con altra besciamella + pesto ed una spolveratina di parmigiano, continuare fino ad esaurire gli ingredienti....a me vengono 5-6 strati. Terminare con un pò di parmigiano che in cottura formerà la crosticina. Cuocere a 180° per 20 minuti. Velocissima....soprattutto se come me tenete sempre nel freezer una scorta di pesto surgelato.....naturalmente preparato da voi....anzi dal Bimby!!

RISOTTO ALLE VERDURE GRATINATO

Tempo di Preparazione: 40 min.

Ingredienti:

Per il gratin: pane raffermo, prezzemolo, aglio, scorza di limone, sale, parmigiano. Per il riso: 350 gr. riso, 130 gr. formaggio tipo galbanino (o altro più saporito se si preferisce), 30 gr. di olio, mezza cipolla, 1 zucchina, 1 patata, 1 carota, 1 peperone piccolo, 1 costa di sedano, 1 pomodoro piccolo; 700 gr. acqua, 2 cucchiaini di dado bimby, 50 gr. vino bianco, sale q.b., peperoncino (facoltativo), fiocchetti di burro.

Descrizione:

Tritare il formaggio 10 sec. vel. 5 e mettere da parte. Senza lavare il boccale preparare il gratin inserendo tutti gli ingredienti, vel turbo per 20 sec. o fino a che tutto sia tritato e mettere da parte. Sempre senze lavare il boccale inserire cipolla e olio, 3 min. 100° vel. 3; inserire le verdure e tritarle per 8 sec. vel. 6 (o di più se si vogliono ancora più piccole). Togliere le verdure dal boccale, inserire la farfalla, rimettere le verdure, aggiungere acqua e dado e cuocere per 15 min. 100° vel. 1. Versare il riso, aggiungere il vino e portare per 1 min. a varoma vel. 1, poi cuocere il riso 100° vel 1 per il tempo indicato sulla confezione. 2 minuti prima che finisca la cottura aggiungere 100 gr. di formaggio messo da parte, regolare di sale e aggiungere il peperoncino (facoltativo). Versare il riso il un pirofila che avrete precedentemente cosparso con un pò del trito per il gratin. Cospargere la superficie con il formaggio rimasto e coprire uniformemente con il trito per il gratin. Aggiungere qualche fiocchetto di burro e cuocere in forno caldo a 220° (dipende dal forno che si usa)finchè compare una crosticina dorata. Consiglio: fate cuocere il riso per un minuto in meno rispetto a quanto riportato sulla confezione poichè in forno continua la cottura. Le verdure che ho inserito sono indicative perchè di solito uso quello che ho in caso, pertanto potete aggiungerne o eliminarne a seconda dei vostri gusti. Buon appetito

STRANGOLAPRETI

Tempo di Preparazione: 1 min.

Ingredienti:

dose per 6 persone: 500 gr. spinaci lessati 300 gr. pangrattato 100 gr. latte 100 gr. ricotta 2 uova 2 cucchiaini rasi di sale 100 gr. parmigiano grattugiato 4 cucchiai farina condimento: burro e foglie di salvia

Descrizione:

inserire nel boccale gli spinaci lessati e ben strizzati:15 sec. vel. 4 aggiungere tutti gli altri ingredienti:40 sec vel. 5 spatolando. Se il composto dovesse risultare troppo molle aggiungere ulteriore pangrattato. Con l'impasto ottenuto formare delle palline aiutandovi con un cucchiaino e cuocerle in acqua bollente salata. Man mano che vengono a galla, scolarli con una schiumarola: Condire gli strangolapreti con burro fuso, salvia e abbondante parmigiano. NOTE: si possono fare anche, anzichè con gli spinaci, con foglie di bietola

CRESPELLE AI CARCIOFI DI ARIAL

Tempo di Preparazione: xx

Ingredienti:

RICETTA MADE IN ARIAL (mi permetto di inserirla io perchè merita di essere pubblicizzata) - per 6 persone - per le CRESPELLE 4 uova - 200g di farina - 500g di latte - 50g di burro morbido - per la FARCITURA 400g di carciofi freschi tenerissimi o surgelati (se si usano i surgelati poi non si potrà corngelare le crespelle) - 1 spicchio d'aglio - olio a piacere - prezzemolo - sale - 1/2 misurino di vino - acqua qb (oppure si possono cuocere i carciofi con la ricetta preferita) - 300g di ricotta - 1 uovo - sale - pepe - noce moscata - un misurino di parmigiano grattugiato - 250g di mozzarella se piace - per la BESCIAMELLA 500g di latte - 50g di farina - 30g di burro - sale - noce moscata - 50g di parmigiano - per FINIRE altro parmigiano

Descrizione:

Tritare la mozzarella e mettere da parte. Versare gli ingredienti per le crespelle e 30sec vel 5-6, e mettere da parte. Stufare i carciofi (se freschi metterli precedentemente a bagno con acqua e limone per intenerirli, ma io li preferisco surgelati perchè si disfano meglio) con l'olio l'aglio prezzemolo e sale e vino poi continuare la cottura con acqua a 100° vel 2 per il tempo necessario affinchè i carciofi siano tenerissimi.... quindi turbare spatolando e ridurre in poltiglia. mettere da parte per far raffreddare completamente. iniziare a preparare le crespelle usando una pentola antiaderente. scaldare la padella imburrare leggermente e versare un mestolino di crespelle ed allargarle, cuocerle velocemente, non esagerare con la cottura altrimenti non si piegano più, e continuare così fino alla fine dell'impasto per le crespelle e metterle da parte tutte stese una sopra l'altra. imburrare la padella solo per la prima crespella. nel frattempo se i carciofi sono freddi amalgamarli a vel 4 spatolando con la ricotta l'uovo il sale e pepe qb la noce moscata ed il misurino di parmigiano. Preparare la besciamella versando tutti gli ingredienti tranne il parmigiano quindi 8min 90° vel 4 poi il parmigiano e miscelare per 15 sec vel 4 e lasciare nel boccale. Spalmare le crespelle una alla volta con la farcia ed un po' di mozzarella e piegarle a triangolo e disporle in bell'ordine in una teglia imburrata e spalmata con un po' di besciamella e continuare per tutte le crespelle coprirle con la besciamella aiutandosi col boccale e parmigiano e altra mozzarella ed infornare finchè non fa una bella crosticina (si possono fare triangolari oppure a cannellone oppure in una teglia rotonda delle stesse dimensioni delle crespelle farcirle a strati tipo vincisgrassi) GRAZIE AD ARIAL PER AVERMI SUGGERITO QUESTA RICETTA DI NOTEVOLE SUCCESSO, IL MERITO è TUTTO SUO CIAO

CREMA DI ASPARAGI

Tempo di Preparazione: 30 min ca.

Ingredienti:

50 riso baby 500 g asparagi fraschi puliti 50 g burro 3/4 lt. acqua di cottura degli asparagi 2 tuorli 3 cucchiai vino bianco secco 250 g panna liquida succo di 1 arancia 1 cucchiaino da tea di zucchero 2 pizzichi di pepe sale e noce moscata a piacere

Descrizione:

mettere il riso nel boccale: 1 e 1/2 min vel Turbo. Quindi mettere in una ciotola a parte. tagliare gli asparagi a tocchi di ca. 3 cm., metterli nel cestello con un po' di burro, un pizzico di zucchero e acqua quanto basta a ricoprirli. Cuocere per 15 min 100° vel 1. A cottura terminata (controllare!!), togliere il cestello, misurare 750cc di acqua di cottura e se manca, aggiungere acqua fino a raggiungere i 750 cc. Quindi mettere nel boccale insieme al "brodo" 250 g di asparagi cotti, unire burro, la farina di riso: 10 sec vel. Turbo. quindi cuocere ancora: 8 min 100° vel 2. Circa 2 min PRIMA della fine, portare a vel 1 e unire dal buco il resto degli asparagi. A cottura terminata unire tuorli, vino, panna, succo d'arancia, zucchero, pepe, sale e noce moscata. mescolare con la spatola e riscaldare 3 min/80°/vel 1. NON CUOCERE!!! Ricetta tratta dal ricettario tedesco del Bimby

GARGANELLI COLLINE E PANNA

Tempo di Preparazione: xx

Ingredienti:

per 4 persone: una confezione da 250g di Garganelli Barilla - un cucchiaio d'olio ed una nocciolina di burro - 1/4 di cipolla - 1 spicchio d'aglio - 50g di pancetta dolce - 1 zucchina piccola - 30 fave (io ho usato le prime nate nel mio orto molto piccole e davvero tenere) - 1 pomodoro a cubetti - 200/250g di panna da cucina -

Descrizione:

Nel boccale tritare la zucchina e mettere da parte quindi tritare la pancetta e mettere da parte. Tritare la cipolla e l'aglio e spatolare aggiungere l'olio ed il burro e soffriggere la cipolla e l'aglio per 3min 100° vel 1 aggiungere la pancetta e rosolare sempre a 100° per 5 minuti, versare le zucchine continuando la cottura a 100° dopo 5min aggiungere le fave e poi il pomodoro a cubetti, sale e pepe terminare la cottura per altri 5min finchè l'acqua del pomodoro non è asciugata. Versare la panna e mescolare a vel 1. Scolare i garganelli al dente e spadellarli col sugo e servire super caldi. I piatti non riescono eccessivamente abbondanti ma in una cena ricca di portate vanno bene, se si mangia solo il primo è meglio servirli per 3 persone.